



FACULTAD DE NEGOCIOS

Carrera de Contabilidad y Finanzas

“IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE
ACUMULACIÓN DE COSTOS Y SU IMPACTO EN EL
ANÁLISIS DE LA RENTABILIDAD DE LA EMPRESA
HOTEL LOS FLORALES S.A. – LIMA 2018”

Tesis para optar el título profesional de:

Contador Público

Autores:

Ernesto Valentino, Valdez Vera - Tudela

Antony Javier, Montalban Atoche

Asesor:

Mg. Peña Oxolon, César Jesús

Lima - Perú

2020

DEDICATORIA

A nuestros queridos y adorables padres por su apoyo e inmenso amor en todo momento de nuestra vida, por la paciencia y habernos educado con buenos valores y sentimientos.

Los cuales ayudaron a seguir adelante en los momentos difíciles de la vida.

AGRADECIMIENTO

Gracias a Dios por mantenernos firme y no decaer durante en este gran esfuerzo. A nuestra familia por el apoyo y motivación, para poder concluir con este trabajo de investigación.

Al Mg. Peña Oxolon César Jesús por su gran ayuda y colaboración en cada momento de consulta y soporte en este trabajo de investigación

TABLA DE CONTENIDO

DEDICATORIA	1
AGRADECIMIENTO	2
ÍNDICE DE TABLAS	4
ÍNDICE DE FIGURAS.....	6
RESUMEN	7
CAPÍTULO I. INTRODUCCIÓN.....	8
CAPITULO II. METODOLOGÍA.....	40
CAPÍTULO III. RESULTADOS.....	44
CAPÍTULO IV. DISCUSIÓN Y CONCLUSIONES.....	84
REFERENCIAS.....	90
ANEXOS	96

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1. Cost Drivers por áreas del año empresa Hotel los Floresales S.A. 2018.....	47
Tabla 2. Costos y Gastos por distribuir del año 2018.....	48
Tabla 3. Costos y Gastos distribuidos por departamentos del año 2018	49
Tabla 4. Depreciación por Distribuir del año 2018.....	50
Tabla 5. Depreciación Distribuida expresado en S/. del año 2018	51
Tabla 6. Bases de distribución y el rastreo por departamentos en el año 2018	52
Tabla 7. Resumen De La Distribución De Los Servicios Básicos Por Departamento expresado en S/. del año 2018.....	53
Tabla 8. Total gasto de Personal por áreas expresado en S/. del año 2018	53
Tabla 9. Minutos por trabajador del personal de Cocina del año 2018	54
Tabla 10. Distribución de la Mano de Obra por la elaboración de la alimentación del personal expresado en S/. del año 2018.....	55
Tabla 11. Cálculo del Consumo del Hotel expresado en S/. del año 2018.....	56
Tabla 12. Resumen de los CIF en el año 2018	56
Tabla 13. Resumen de los gastos operativos en el año 2018.....	57
Tabla 14. Ingresos de Servicios por áreas expresado en S/. del año 2018.....	58
Tabla 15. Resumen de la mano de Obra directa por Unidad de Negocio expresado en S/. del año 2018.....	58
Tabla 16. Resumen de la MPD por Unidad de Negocio expresado en S/. del año 2018.....	58
Tabla 17. Horas hombre del personal se soporte para la distribución del año 2018.....	59
Tabla 18. Gastos operacionales distribuidos en las unidades de negocio expresado en S/. del año 2018.....	60
Tabla 19. Estados de Resultados (Operativo) comparativos expresado en S/. del periodo 2018.	63

Tabla 20. Inventario Final de Suministros indirectos Hoteleros del año 2018.....	69
Tabla 21. Saldo final de los inventarios valorizados del Hotel en el año 2018.....	70
Tabla 22. Inventario Final de Materia prima directa de Cocina del año 2018.....	70
Tabla 23. Saldos Finales de MPD por almacenes valorizados del Restaurante en el año 2018	71
Tabla 24. Inventario Final de Mano de Obra por Habitaciones no vendidas del año 2018.....	72
Tabla 25. Inventario Final de CIF por Habitaciones no vendidas del año 2018.....	73
Tabla 26. Estados de Resultados comparativos (con valuación de inventario) expresado en S/ del periodo 2018.	74
Tabla 27. Activo neto financiado del año 2017	80
Tabla 28. Cálculo del NOPAT en el año 2018	81
Tabla 29. Cálculo del ROIC.....	81
Tabla 30. Cálculo del EVA antes de la aplicación de un sistema de acumulación de costos y valuación de inventarios del año 2018.....	82
Tabla 31. Cálculo del EVA despues de la aplicacion de un sistema de acumulación de costos y valuación de invetarios del año 2018.....	82

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1. Principales tipos de habitaciones.....	45
Figura 2. Desayuno Buffet.....	45
Figura 3. Platos Especiales	45
Figura 4. Organigrama	46

RESUMEN

En el sector hotelero peruano, hablar de contabilidad de costos, para muchos, es ahondar en un tema que no es necesario, ya que muchos empresarios de este sector optan por seguir los lineamientos legales en vez de los financieros, dejando de lado el actual entorno económico, que es cada vez más competitivo. Para ello, las organizaciones necesitan contar con información útil para la toma de decisiones. El objetivo principal es demostrar cómo los Sistemas de acumulación de costos impactan en el análisis de rentabilidad de las unidades de negocio en la empresa Hotel Los Florales S.A. en base al periodo 2018. Para realizar este estudio, se utilizó una metodología con un enfoque cuantitativo y experimental. El diseño de este trabajo es de tipo documental y de campo, utilizando métodos analíticos y deductivos. El resultado principal de este proyecto fue que la unidad de negocio hotel estaba absorbiendo S/. 117,165.95 de gastos operativos del restaurante. En conclusión, al implementar un sistema de acumulación de costos, la entidad pudo distribuir de una manera óptima sus costos y gastos operativos en las unidades de negocio, dándole a la gerencia una mejor información operacional de la empresa.

Palabras clave: Sistemas de acumulación de costos, rentabilidad, contabilidad de costos y costos hoteleros.

CAPÍTULO I. INTRODUCCIÓN

1.1. Realidad problemática

En la actualidad, las organizaciones requieren de información relevante, oportuna y fidedigna para generar competitividad en el mercado. Dentro de estos, uno de los más importantes es la información que brinda la contabilidad de costos, la cual surgió en las empresas de producción. Su evolución ha provocado su uso dentro de cualquier tipo de empresa para maximizar el uso de sus recursos. En una opinión similar, para Chacón (2006), citado por Artieda (2015), los sistemas de acumulación de costos proporcionan a los procesos de control y gestión de información relevante, oportuna, acertada y comparable con el fin de generar estrategias y proyecciones, que le permita a la organización ser competitiva en un determinado sector económico. Es decir, que la implementación de un sistema de costeo ha tenido un gran impacto a nivel empresarial, ya que permite obtener herramientas para la planeación y el control para la toma de decisiones.

En esta misma línea, Lavolpe (2005), citado por Rojas, Molina de Paredes y Chacón (2016), menciona que son procedimientos técnicos, administrativos y contables que pueden emplear en cualquier empresa para detectar el costo de las diferentes actividades, procesos, departamento o sectores con el fin de generar información contable, de gestión, y que sirva para la toma de decisiones.

El sector hotelero no es ajeno a requerir información de costos para tomar las decisiones necesarias para una correcta operatividad empresarial. De hecho, las decisiones que tomen tendrán un impacto sobre sus costos y las ventas para determinar su rentabilidad. Todo este conocimiento permitirá corregir las variaciones del pasado y presupuestar de una manera más eficiente de cara al futuro. Para ser más específicos, se puede decir que a través del análisis de los costos las organizaciones pueden calcular los desembolsos

incurridos en cada bien o servicio brindado, moderarlos, eliminar aquellos que sean innecesarios y estimar la rentabilidad de estos. Además, también les ayudará a establecer un precio de venta y mediante estos evaluarlos con el mercado, para ser más competitivos.

En este mismo sentido, Sánchez (2002), citado por Morillo y Cardozo (2017), señala que “los hoteles deben llevar una información sobre costos, de forma que puedan dirigirlos respecto a los presupuestos (...); resulta fundamental la información sobre las distintas actividades que componen el proceso productivo y la capacidad de las instalaciones” (p. 93).

De lo mencionado anteriormente, para Peña (2010), “los costos de operación hotelera son un indicador más de la gestión de la alta gerencia, que tienen como obligación asentar el control de costos, tanto en el alojamiento como en los servicios adicionales” (p. 30).

Por otro lado, Pavlatos y Paggios (2009), citado por Morillo y Cardozo (2017), menciona que “el uso de la contabilidad de costos en las empresas turísticas, incluidos los hoteles, es bastante limitado y poco innovador” (p. 93).

En el presente estudio, nace la interrogativa “¿cómo la implementación de un sistema de acumulación de costos tiene un impacto en el análisis de la rentabilidad de las unidades de negocio en un hotel?”. Se llega a esta pregunta debido a que, actualmente en el Perú, según el art. 35 del reglamento del impuesto a la renta, aquellas organizaciones que no obtengan ingresos superiores a 1500 unidades impositivas tributarias (UIT) no están obligadas a llevar una contabilidad de costos. Además, aquellas que se dedican a la prestación de servicio, al no realizar procesos o procedimientos de producción tampoco lo están. Viendo esta alternativa en la legislación, muchas de estas entidades optan por no llevar un sistema de costos. (SUNAT, 2015). Por el contrario, las NIIF's priman los hechos o actos económicos sobre las normas legales de cada país. Con respecto a esta

idea, Rodríguez (2014), sostiene que las empresas de este giro, en su mayoría, no costean el proceso de producción de servicios al presentar sus Estados Financieros. Esto se suscita en una idea vaga de que estos costos no son inventariarles y lo llevan a resultados, de la misma forma que los gastos. Por esto, el objetivo de este trabajo es demostrar el impacto que tiene implementar un sistema de acumulación de costos en la rentabilidad de las unidades de negocio en un hotel. En el presente trabajo, se estudiará a la empresa, Hotel Los Florales S.A., organismo que ofrece la prestación de servicios de hospedaje, restaurante y afines. Para poder realizar sus servicios en base a estándares de alta calidad, la organización ha venido implementando estrategias de mejoramiento en publicidad, canales de ventas y calidad de servicio.

No obstante, esta entidad actualmente no ha podido determinar los costos y gastos en sus unidades de negocio, ya que se manejan de manera general. Por consiguiente, esto ha limitado la información hacia los gerentes y directivos para la toma de decisiones en términos de rentabilidad y gestión. Las principales causas de estos problemas son la falta de un personal capacitado para el manejo de almacenes e inventarios físicos y valorizados, implementación de un sistema de acumulación de costos, drivers para la distribución de los costos y gastos generales, un software que permita realizar los procesos de control de inventarios y determinar los costos unitarios por cada bien o servicio vendido.

Con esta información, se considera justificable y necesaria realizar la investigación acerca de cómo la implementación de un sistema de acumulación tiene un impacto en la rentabilidad de las unidades de negocio en la empresa Hotel Los Florales S.A. durante el año 2018. Por tal motivo, se realiza una investigación minuciosa y detallada de las características y variables de esta problemática de estudio.

Anteriormente a este trabajo de investigación, se realizaron estudios sobre las variables seleccionadas, los cuales se presentan a continuación como antecedentes de tipo nacional e internacional.

Se halló un trabajo investigación de Alvarado, Gutiérrez & Molina (2015), “Implementación de un sistema de costos para el sector hotelero del municipio de Arauca, departamento de Arauca”, donde relacionan los sistemas de acumulación de costos con la toma de decisiones, teniendo como objetivo principal de su investigación el implementar un sistema de costos para el sector hotelero en el municipio de Arauca. La metodología utilizada fue aplicar criterios no probabilísticos como accesibilidad y la dimensión adecuada del hotel. Asimismo, se aplicaron entrevistas y una revisión documentaria. El sistema de costos a aplicar para su investigación fue el ABC. Este resultado es muy similar al de la empresa en estudio, que cuenta con un promedio de ocupabilidad del 70% de sus habitaciones. De igual forma, también necesita mantener esta tasa para poder cubrir sus costos y gastos operativos, ya que en este sector son excesivamente altos.

Asimismo, Pérez (2015) en su tesis “Los costos hoteleros y su incidencia en la rentabilidad de Sangay Spa-Hotel C.A. de la ciudad de Baños de Agua Santa en el primer semestre del año 2013” relaciona los sistemas de costos y la rentabilidad. El objetivo principal de este trabajo fue determinar la incidencia de los costos de servicios en la rentabilidad para obtener información pertinente. La metodología empleada fue con un enfoque cuantitativo de tipo no experimental, descriptiva y exploratoria. Se obtuvo mediante un trabajo de campo. Los instrumentos utilizados fueron las encuestas, entrevistas y la observación. Su muestra se constituye de 39 colaboradores a quienes se les aplicó un cuestionario de 8 preguntas. Los datos fueron debidamente procesados y el resultado demostró que existía una influencia del 57% entre las variables anteriormente

mencionadas. Similar metodología se aplicó en el presente estudio y también se relacionó a los costos con la rentabilidad, ya que son variables directamente proporcionales.

Bajo el mismo método, un estudio relacionado con los costos y la rentabilidad por Arenas (2016) donde diseña de un sistema de costo para el Hotel Plaza Real que permita determinar la rentabilidad del negocio, tiene por objetivos diseñar un sistema de costos que permita determinar la rentabilidad, elaborar un diagnóstico sobre el funcionamiento del área financiera y el manejo que se le ha dado al área de costos, identificar y clasificar los costos y gastos, elaborar un cuadro comparativo entre los datos anteriores y los del proyecto. La metodología empleada fue con un tipo de investigación descriptiva y para la recolección de datos se utilizaron entrevistas y encuestas, con una muestra del total de la población que estuvo conformada por 8 personas. El sistema de costos elegido es el ABC y dio como resultado que los costos y gastos para el servicio de alojamiento era de un 64.50% y de 35.50% con respecto al restaurante y eventos. De esta manera, la organización pudo identificar la rentabilidad por cada unidad de negocio. Este resultado es muy similar al del presente trabajo, pero la principal diferencia está en la metodología empleada para llegar a estos, ya que fue con un enfoque cuantitativo.

Por otro lado, Martínez (2015) en su investigación de grado doctoral “Diseño e implantación de un modelo ABC/ABM para una empresa hotelera. Cálculo de costes e indicadores de gestión” relaciona los costos de producción hoteleros y su utilización en la toma de decisiones. El objetivo fue ver si de la metodología de los costos basados en actividades resulta ser útil, viable y sostenible para la toma de decisiones mediante la información económica que resulta de esta. La metodología usada utilizada por el investigador es una revisión a la literatura para esta investigación es de tipo experimental e incluye un análisis descriptivo y exploratorio. Por otro lado, los instrumentos de recolección de datos usados para este trabajo fueron las entrevistas y revisión

documentaria del Hotel Vincci Posada del Patio. Para poder ejecutar la investigación experimentó con un sistema llamado SIIG CONTROLLING y SIIG ANALYTICS, el resultado de esta aplicación fue que se adapta perfectamente al cálculo de costos ABC. Además, menciona que la ejecución de esta investigación no puede generalizar los resultados a otros establecimientos de similares características. Si bien es cierto, no se puede recomendar un software para el cálculo de los costos, es necesario tener uno para poder determinarlo de una forma más precisa, controlada y rápida.

Por otra parte, Soler (2017) en su tesis doctoral “El precio como elemento moderador en la gestión de marca, la gestión de la innovación y la coordinación entre gestores de destino y hoteles” relaciona el precio como elemento moderador de la gestión de la marca con los costos y la rentabilidad. El objetivo de este trabajo es proponer un método básico para que los gestores de hotel determinen mediante la confrontación de costes-beneficios, dónde invertir los escasos recursos de los que dispone. La metodología utilizada es una revisión a la literatura mediante uso de los modelos de precios hedónicos junto con la regresión ponderada geográficamente, obteniendo datos extraídos de metabuscadores de reservas y páginas de revisiones y valoraciones de clientes. Los resultados fueron describir cómo otros factores pueden influir en la rentabilidad, mediante una regresión binomial negativa con enlace logarítmico de la estancia en la provincia de Málaga, medir el valor de la marca mediante un modelo de ecuaciones estructurales con distribución libre asintótica utilizando datos extraídos de las valoraciones de los propios clientes en TripAdvisor y medir el impacto del precio realizando un modelo de precios hedónicos en la ciudad de Málaga. Cabe resaltar que el investigador menciona que el precio influye en la rentabilidad, existen más elementos que pueden impactar en este como la disminución de los costos y gastos operativos.

En otro orden de idea, Leguía (2018) en su trabajo de investigación “Diseño de un sistema de contabilidad de costos aplicado al Hotel La Hostería S.A.C. de la ciudad de Arequipa” enlaza un sistema de aplicación de costos con la utilidad y el costo. El objetivo es analizar y seleccionar un sistema de costos que pueda determinar las áreas donde se generen mayores costos y beneficios. De igual forma, busca verificar cuánto influyen los costos de servicios en la rentabilidad y validar sus principales elementos. Además, la metodología del presente trabajo es analítica, descriptiva y deductiva. En contraste, la población fue la empresa ya mencionada y su muestra fueron oficinas de contabilidad, pisos y almacén, alimentos y bebidas, recepción y personal. También es necesario mencionar que los instrumentos de investigación fueron las fichas de observación, bajo la observación directa y un análisis documental de los libros contables mediante la estadística descriptiva. Los resultados de este proyecto fueron que la mano de obra es de 59.65%, la materia prima directa 4.37% y los CIF de 35.98% del costo. Se obtuvo un margen bruto del 80%. Concluye que se debería implementar una contabilidad de costos en las empresas hoteleras, ya que de esta manera podrán tener un mayor control y seguimiento de los costos y gastos incurridos en sus operaciones. Se comparte la conclusión del investigador, con relación a lo mencionado con la contabilidad de costos y sus beneficios en el control y seguimiento de los costos y gastos. Además, los instrumentos utilizados son los mismos que en el presente trabajo de investigación.

De hecho, Liendo (2016) en su tesis para obtener el título de Contador Público, “Los costos basados en actividades (ABC) y su influencia en la rentabilidad del Gran Hotel Alturas de la ciudad de Huaraz, periodo 2014-2015” relaciona la influencia que tienen los costos ABC en la rentabilidad. Los objetivos de esta tesis fueron describir la influencia de los costos ABC en la rentabilidad, el nivel de efectividad y las variaciones al aplicar este método de costeo. La metodología de investigación es aplicada de tipo

descriptiva y explicativa con un diseño no experimental y transeccional correlacional, y un método inductivo, ya que infiere la información de la muestra. Por otra parte, este trabajo conto con una población de 10 trabajadores y una muestra de 08 empleados que cuentan con una información técnica y profesional. Se utilizaron instrumentos de investigación la recolección de datos con documentos como libros de contabilidad e informes de costos, entrevistas mediante las guías y las encuestas en base a cuestionarios. Los resultados de esta tesis fueron que un 33% de los encuestados la aplicación de un sistema de costos ABC mejorará la rentabilidad y utilizable como una herramienta de gestión. Se concluye que el sistema de costos basados en actividades distribuye de una manera más adecuada los costos indirectos de fabricación. En definitiva, los costos ABC dan a la gerencia una información más precisa de los costos, su implementación muchas veces resulta costosa, por lo que, es necesario evaluar el costo/beneficio de este.

Así mismo, Ramírez (2018) en su estudio “Análisis de costos y la rentabilidad de las empresas hoteleras el Tumi y la joya en la ciudad de Huaraz, 2017” habla de la relación del análisis de costos y la rentabilidad. El objetivo de este proyecto es determinar la relación de estas variables. La metodología de esta tesis es de tipo cualitativo de nivel correlacional, con un diseño de corte transversal. Por otro lado, cuenta con una población de 175 directivos y trabajadores y una muestra de 60. Asimismo, las técnicas e instrumentos de recolección de datos fueron las encuestas, la observación y los cuestionarios. Este trabajo arrojó como resultados que un 83% afirma que no cuentan procesos minuciosos para analizar los costos, un 97% estaría de acuerdo en implementar un sistema de costeo, 80% concuerda en que ayudaría a mejorar la toma de decisiones, 87% no cuenta con información de los costos y gastos incurridos, un 97% está de acuerdo al afirmar que un análisis de los costos traería beneficios económicos a la empresa y el 100% está de acuerdo en que una reducción de los costos y gastos aumentaría la

rentabilidad. Concluye que la rentabilidad está íntimamente relacionada a los costos y gastos, que depende de la aplicación de estos y que tienen un coeficiente de correlación negativa, es decir, inversamente proporcional.

Se coincide con los resultados de este trabajo investigativo, en referencia a que más del 80% considera que no aplican un sistema de costeo minucioso y que estos impactan en la toma de decisiones.

En otro trabajo de investigación que se encontró, Flores (2016) en su tesis titulada “Análisis de los costos de servicios y rentabilidad de Nessus Hoteles Perú s.a., en sus productos Casa Andina Classic y Casa Andina Private Collection, de la región Arequipa, en los periodos 2014 – 2015” relaciona los costos de servicios y su influencia en la rentabilidad de la empresa. El objetivo de este trabajo es analizar y determinar en cuánto influyen los costos de servicios en la rentabilidad, cuáles son los elementos del servicio, aplicar indicadores financieros y proponer una estructura de costos para un mejor análisis de estos. La metodología de investigación es de tipo descriptiva y tiene como objetivo explicar el estado de la empresa. Este presenta un enfoque deductivo, ya que parte del general a lo particular. De esta manera, establece la rentabilidad analítica, porque se analizó la documentación proporcionada por la entidad. Adicionalmente, cuenta con un diseño no experimental. Para realizar esta investigación, se utilizaron técnicas e instrumentos como el análisis documental, que son la base para tomar los datos. Por ejemplo, el Estado de Situación Financiera, el estado de Resultados y cuadros de distribución de áreas operativas.

Los resultados fueron que en el primero se redujeron los costos y gastos operativos y esto influyó en una mejor rentabilidad para los accionistas, 12.69% y 12.74% para los años 2014 y 2015 respectivamente. No obstante, por el lado del segundo, a pesar de que se

redujeron los costos y gastos operativos y se obtuvo una mejor rentabilidad, el retorno del capital disminuyó de 12.16% y 11.63% para los años 2014 y 2015 respectivamente.

Concluye en que la empresa debe disminuir sus costos indirectos de servicios y los de mantenimiento, ya que son relativamente altos. Por otro lado, Casa Andina Private Collection Arequipa, debe enfocarse en el área de alimentos y bebidas ya que incurre en mayores gastos. Para finalizar, recomendó impulsar la captación de huéspedes ya que tiene un porcentaje promedio de ocupación de un 65%. De igual forma a lo mencionado en este trabajo, se considera que el área de alimentos y bebidas incurren en mayores gastos que no generan valor para la empresa y también que los CIF fijos de los hoteles son muy altos.

A continuación, se presenta el marco teórico que argumentan y dan soporte a esta investigación, brindando las bases teóricas de las variables.

La contabilidad de costo tuvo su máximo impulso en la época de la revolución industrial, debido a la necesidad de las organizaciones de contar con información necesaria para ser más competitivos. Antes de esto, las empresas solo se limitaban a realizar su proceso de producción.

Inicialmente, la contabilidad de costos aparece como una forma de suministrar información a la contabilidad general y mediante esto elaborar los estados financieros, sin tener que realizar una toma de inventarios físicos y valorizarlos. (Chacon, 2007).

Así mismo, Chacon (2007) menciona que “la contabilidad de costos surgió y se desplegó para atender a las nuevas necesidades de información, ya que la contabilidad general no puede satisfacerla por si sola con su teoría de la partida doble” (p, 34).

Debido a estas necesidades de información, las entidades se ven obligadas a mejorar sus metodologías para reducir los costos. Por ello, la contabilidad de costos está estrechamente relacionada con la gestión.

La contabilidad de costos son subsistemas de la contabilidad general que permiten clasificar, registrar, agrupar y controlar los desembolsos incurridos para la generación de ingresos. En este sentido, Morillo (2002) expresa que estos subsistemas manipulan los detalles de los elementos del costo, mediante la clasificación, acumulación y asignación, utilizando técnicas, principios y normas de contabilidad para poder distribuirlos a cada bien o servicio brindado. Argumentando algo similar, Chacón (2016) señala que es necesario acumular, clasificar y asignar las cifras del costo son necesarias para poder costear los productos y/o servicios fabricados o brindados a los clientes y que esta información sea oportuna y útil para la toma de decisiones.

Es así que la contabilidad de costos se alimenta de los sistemas de acumulación, tal como menciona Chacón (2016). Estos se basan en técnicas, registros e informes sistematizados que permiten aglutinar los costos. El resultado de estos son informes que permiten tener un mejor panorama de la operatividad para la toma de decisiones.

Como es de conocimiento existen dos sistemas de acumulación de costos: los costos por órdenes y por proceso., A pesar de ser sistemas con enfoques muy distintos, son básicos para acumular y clasificar los desembolsos en el proceso de producción. (Rojas, Molina de Paredes y Chacón, 2016).

Asimismo, en el sector hotelero, el sistema que más se ajusta a este es el de costo por órdenes específicas, el cual es un sistema que se basa en especificaciones del cliente o gerencia y no cuentan con una producción constante, sino más bien por proyectos de producción o productos homogéneos y se controlan mediante órdenes de trabajo. En este sentido Horngren (2012), citado por Chacón (2016), sostiene que “consiste en la acumulación, medición y asignación de costos de manera separada a cada objeto de costo, el cual puede ser una unidad o varias unidades de un artículo y/o servicio diferenciado, que recibe el nombre de orden de trabajo” (p. 10). En esta misma línea, según García

(2018), es un sistema que aglutina los elementos esenciales del costo que son la materia prima, mano de obra y los gastos de fabricación, que se computan mediante ordenes específicas, concretas y detalladas.

Es necesario mencionar que la empresa en estudio se dedica a la prestación de servicios, por ello es necesario establecer una definición de este; para esto se cita a los maestros Kotler y Armstrong (2012), que definen a los servicios como, un tipo de producto que permite al beneficiario de este, obtener satisfacciones y que generalmente son de forma intangible, ya que se basan en la realización de diferentes actividades, procesos y procedimientos.

Entonces, se puede definir a los servicios como el conjunto de actividades y/o tareas que tienen como objetivo principal satisfacer las necesidades de los clientes y estos a su vez remunerar económicamente.

En esta idea, respaldando esta definición Etzel y Walker, citado por Choy (2012), definen a los servicios como “actividades identificables e intangibles que son el objeto principal de una transacción ideada para brindar a los clientes satisfacción de deseos o necesidades”. (p. 8). En este mismo trabajo citan a Hornegren, que define a las empresas de servicios como, aquellas organizaciones que, a través de procedimientos y procesos, realizan distintas actividades, con la finalidad de ofrecer servicios específicos y/o integrados, a beneficio de los clientes.

Asimismo, los costos en las empresas de servicios cuentan con elementos naturales y comúnmente del costo como lo son la mano de obra directa y los costos indirectos de fabricación, con la excepción de la materia prima directa, ya que, no realiza un proceso de producción. Esto no quiere decir que no incurra en materiales, suministros u otras existencias, simplemente tendrán una naturaleza indirecta y se incluirá en la carga fabril.

No obstante, la Norma Internacional número 2, en el párrafo 19, determina que las empresas de servicios que cuente con inventarios los valorizará al costo de su producción. Estos se componen primordialmente de la mano de obra u otro costo de personal relacionado con la prestación del servicio. Los distintos costos de personal que estén relacionados con las ventas o administración de la empresa, se mandarían a resultados y no a los costos de inventarios. Además, los costes de las existencias de un prestador de servicios no incluirán márgenes de ganancia ni costes indirectos no distribuibles que, a menudo, se tienen en cuenta en los precios facturados por el prestador de servicios. (International Accounting Standards Board)

Con esta definición que realiza el IASB (por sus siglas en inglés), se deduce que el sector hotelero no es ajeno a esto. Para ser más competitivo, este tipo de empresa debe realizar un análisis para determinar sus costos de alojamiento y servicios afines, ligados a este rubro. Como es de conocimiento la contabilidad de costos en este tipo de entidades es demasiado limitada, a pesar de que su aplicación trae consigo muchos beneficios para la toma de decisiones.

Como se menciona anteriormente, los servicios de hospedaje traen consigo diferentes servicios adicionales que están muy relacionados a la hospitalidad y calidad. La mayor parte de los costos de estas empresas son de carácter fijo y se dan en su mayoría en el área de alojamiento.

Por otro lado, el servicio de hospedaje es el servicio primordial de las empresas hoteleras, ya que son el segmento con mayores ingresos y oscilan entre el 60 y 70 por ciento del total de ventas. Para poder llegar a estos resultados, estas empresas ponen a disposición de los clientes su activo más importante que es la edificación y sus instalaciones, claro está, agregándole una serie de costos para mantener la calidad y cumplir con las exigencias de los huéspedes. (Sarmiento, 2018).

Algunos ejemplos más importantes de estos costos de calidad y de exigencias en el sector hotelero son:

- Lavandería
- Atención a los clientes
- Servicios de telefonía
- Amenities
- Suministros de aseo y limpieza
- Internet
- Transporte (taxis)

Sumado a esto es necesario detallar los elementos del costo que se maneja en este sector:

- a) Mano de obra directa: Es aquel desembolso que incurre la empresa por la fuerza del hombre utilizada en la elaboración de productos o en la prestación de servicios. Está compuesta por los sueldos y otros beneficios ligados a este. En este sentido, Horngren, Datar y Srikant (2017) señalan que “incluyen la remuneración de toda la mano de obra de fabricación que puede rastrearse al objeto del costo (productos en proceso y después productos terminados) en forma económicamente factible”. (p. 37). Por otra parte, para este sector este elemento es uno de los más importantes, ya que se relaciona directamente con la calidad del servicio brindado y, a la vez, es uno en los que más desembolsos de dinero incurren las empresas de servicios turísticos.
- b) Costos indirectos de servicio: Son aquellos desembolsos de efectivo, que no están directamente relacionados con el proceso de producción o la prestación del servicio. La asignación de estos a alguna actividad o producto son algo confusa, es por ellos que se determinan métodos de distribución en base a estimaciones, asíéndolo el elemento del costo más complejo. Estos pueden tener un

comportamiento fijo o variable. En este sentido, según Lazo (2013), “son aquellos gastos que ocurren en proceso de producción de un bien y que no pueden ser asignados a una actividad específica como parte de su costeo”. (p. 33).

Como se observa, los elementos del costo de servicio solo son 2, que se podría sintetizar como los costos de conversión, ya que están íntimamente relacionados con el servicio de manera directa uno y otro de manera indirecta, pero producto de la gestión y los avances tecnológicos existen sucesos que producen una sobre producción, y las empresas al mantener la calidad en el servicio y la satisfacción del cliente direccionan a los huéspedes a hoteles similares o de mayor prestigio. Entonces se puede agregar un tercer elemento, que sería el hospedaje encargado a terceros.

Dadas las necesidades económicas que se presentan en la actualidad, muchas empresas de hospedaje cuentan con un departamento de cocina y bar. Por esto, los elementos del costo incrementan y se le agrega el ya conocido elemento de la materia prima. Esta en un proceso de producción puede asignarse de dos formas: directamente o indirectamente. La materia prima directa es aquella que está relacionada íntimamente con la fabricación y/o elaboración de productos, mientras que la materia prima indirecta es aquellas que, si bien es cierto se necesita para elaborar un producto, su volumen en el proceso productivo es pequeño, no se pueden cuantificar ni asignar con facilidad y se acumulan dentro de los costos indirectos de fabricación. (Garca, 2014). En una empresa de servicio las materias primas en su mayoría son de manera indirecta.

Por otro lado, los costos de servicio se pueden clasificar según su naturaleza en:

- Directo: Son aquellos desembolsos de fácil identificación y asignación a las prestaciones de servicio y están directamente ligadas a estos. En este sentido, Cuevas (2010) alega que este tipo de costos se pueden identificar de una manera sencilla por cada línea de producto y que la materias primas y mano de obra serán

sus costos directos. Para las empresas del sector hotelero, el único elemento que está relacionado a su core business es la mano de obra. Entonces se puede afirmar que, a pesar que existen otros gastos incurridos en los servicios que puedan ser identificados, solo el de la mano de obra pertenece a este rubro.

- Indirectos: Son aquellos desprendimientos monetarios que no están relacionados directamente a la prestación de servicios, pues muchos de estos cuentan con cierta particularidad y es que son difíciles de asignar. También hay que mencionar que existen costos que pertenecen a este tipo, pero que sí se pueden identificar y asignar. Un claro ejemplo son los suministros de las habitaciones como: los jabones, champús, papel higiénico, etc. Por otro lado, para poder distribuir los costos indirectos de servicios, se utilizan drivers o tasas de distribución (que en su mayoría de veces suelen ser arbitrarias o teóricas).

Simultáneamente, es recomendable que toda empresa realice un proceso de control de inventarios. Para ello, definiremos a los inventarios como activos tangibles que posee una organización, de la que se espera sea vendida, transformada para poder comercializarse o consumidas según sus necesidades. En tal sentido, la NIC 2 expresa que son activos necesarios para la comercialización, proceso de producción (transformación) o para su consumo.

Es así que el control de inventarios se basa en técnicas que permiten determinar en qué momento del ciclo de producción se debe reemplazar las existencias. Asimismo, García (2014) alega que, “planea los consumos anuales de materias primas y otros materiales, así como revisiones mensuales; diseña y realiza controles estadísticos diarios de inventarios (...), coordina junto a las áreas de producción e ingeniería el estudio de las posibles sustituciones de materiales”. (p. 70).

En una idea similar Espinoza (2011), citado por Rivera y Blandón (2014), menciona que “en la administración moderna es un instrumento imprescindible para saber las existencias de productos disponibles para la venta, en determinado tiempo y lugar, así como las condiciones de almacenamiento aplicables en las industrias” (p. 9).

El control de inventarios trata de mantener un stock disponible para poder satisfacer las necesidades de existencias de las empresas ya sea para el requerimiento en la producción o para la venta de productos terminados. En esta línea, según Álvarez y Cabrera (2007), “busca entonces adaptar la oferta a los diferentes niveles de la demanda determinada por el consumo de los clientes”. (p, 244). Reyes (2009), citado por Rivera y Blandón (2014), expresa que la importancia de estos controles tiene como meta principal generar ganancias, que en su mayor parte depende de las ventas. Por tal motivo, un mal manejo de estos activos perjudicaría los beneficios que pudieran obtenerse al disminuir las oportunidades de comercialización o al incrementar las inconformidades de los clientes.

Parte del control de inventarios se da con el reconocimiento y valorización de estos por su costo histórico, en otras palabras, todos los desembolsos incurridos hasta que el bien esté listo para ser vendido o generar beneficios futuros. Similarmente la NIC 2, en su párrafo 10, afirma que el costo de las existencias será la suma de todos los costos incurridos desde el proceso de adquisición hasta que el bien este en condiciones de ser vendidos o de generar beneficios futuros. Además, el costo de adquisición según esta norma en su párrafo 11, comprenderá el precio inicial de la compra, las tasas arancelarias u otros impuestos, transporte de esta, almacenamiento y en general cualquier desembolso adicional para que el activo este en la organización. Esto se dará sin dejar de lado los descuentos comerciales, rebajas o distintas formas de descuentos que se dan producto de las negociaciones, que deducirán el costo de adquisición.

Por otro lado, en la actualidad, existen muchos métodos de valoración de inventarios, pero son 4 los más utilizados para poder costear las salidas e ingresos de las existencias al almacén en un determinado tiempo y, de esta manera, hallar el costo de venta y el inventario final.

Paralelamente, los inventarios necesitan contar con procesos de control. Estos son aquellos procedimientos y técnicas que se utilizan para validar y verificar que los inventarios expresados monetariamente en los sistemas se encuentren físicamente. En esta misma idea Arens, Elder y Beasley (2007), alegan que “se refieren al inventario físico y los costos relacionados, desde el momento en que se elabora una requisición de materias primas hasta que el producto fabricado está terminado y se transfiera al almacén”. (p. 643). En otras palabras, los procesos de control de inventarios, son métodos o estrategias que permiten optimizar el rendimiento de las existencias y minimizar los riesgos que se suscitan durante la recepción, almacenamiento, producción y comercialización de estos.

En este sentido, Eslava (2015) menciona que existen 2 métodos para controlar las existencias y son: el sistema de inventario permanente y el periódico. Igualmente, Carmichael, Whittington y Graham (2007), citado por Fuertes (2015), agregan que “una entidad puede usar el sistema de inventario periódico para ciertos tipos de inventario, y el sistema de inventario continuo para otros” (p. 51). Es decir, la elección de uno u otro va a depender del tipo de operación que realice cada entidad. Esto puede generar impactos tanto financieros como tributarios.

Por el lado del primer sistema, Sánchez, Vargas, Reyes y Vidal (2011) sostienen que, “permite un control constante de los inventarios, al llevar el registro de cada unidad que ingresa y sale del inventario” (p. 43). Estos registros se realizan mediante una tarjeta conocida como Kardex y se valorizan mediante algún método de valuación de

inventarios, mencionados anteriormente. Por el segundo, Fuertes (2015) señala que “obliga a las entidades a determinar el inventario final de la entidad a través de un conteo físico realizado al menos anualmente, generalmente al final del periodo contable” (p. 51). Al aplicar este sistema, las empresas calculan el costo de ventas mediante la siguiente ecuación: al inventario inicial se le suma las compras y se le resta el inventario final. Es necesario mencionar que, al aplicar este sistema, las empresas tienen que analizar su impacto en el análisis y toma de decisiones, ya que se cargarían al costo de venta cualquier variación de existencias, que podrían ser mermas, desmedros, pérdidas o robos, etc.

De igual modo, los inventarios pasan por un periodo de almacenamiento, transformación y comercialización que se inicia con la compra de materiales, suministros u otra forma de existencia, mediante solicitudes de requerimientos al área encargada de realizar las compras. Para ello, es fundamental tener un control de las compras, toda vez que existen posibilidades de que las producciones requeridas no lleguen en buenas condiciones o no sean los solicitados.

Otro proceso dentro de este ciclo es el de la observación física de los inventarios. Se basa en la validación de los inventarios físicos para dar respuestas a las variaciones que se dan entre estos y los valorizados.

Por otra parte, en la legislación peruana no existe una norma legal que mencione cuando se debe reconocer las partidas en los Estados Financieros. Dentro de estas partidas, se encuentran los inventarios. De igual modo, para efectos tributarios, según el artículo 20 de la Ley del Impuesto a la Renta (en adelante LIR), los inventarios se valorizan por su costo de adquisición, costos de transformación o la combinación de ambos, pero nunca incluirán los intereses, difiriendo con las normas internacionales de información financiera; para ser exactos la NIC 23 en su párrafo 8 y 9, donde señala que una entidad

adicionará los intereses por préstamos que sean directamente atribuibles al costo de adquisición y/o producción de activos aptos, siempre que sea probable la obtención de beneficios económicos futuros para esta, generando diferencias temporales para el cálculo del impuesto a la renta anual.

El artículo del LIR, mencionado en el párrafo anterior, proporciona una definición de los costos de adquisición y de transformación:

- a. Costo de Adquisición: El costo de adquisición de los inventarios comprende:
 - La contraprestación pagada por el bien adquirido, incrementada en las mejoras incorporadas con carácter permanente.
 - Los costos incurridos con motivo de su compra tales como: fletes, seguros, gastos de despacho, derechos aduaneros, instalación, montaje, comisiones normales, incluyendo las pagadas por el enajenante con motivo de la adquisición de bienes, gastos notariales, impuestos y derechos pagados por el enajenante y otros costos que resulten necesarios para colocar a los bienes en condiciones de ser usados, enajenados o aprovechados económicamente.
- b. Costo de Producción o Transformación: El Costo de producción o construcción es el costo incurrido en la producción o construcción del bien, el cual comprende:
 - Los materiales directos utilizados;
 - La mano de obra directa; y,
 - Los costos indirectos de fabricación o construcción

Ahora bien, respecto a la obligación que tienen los contribuyentes con el llevado de libros y registros a asuntos tributarios en relación a los costos, se hace un análisis a la Resolución de Superintendencia N° 234-2006/SUNAT, cuya finalidad es establecer la obligatoriedad de estos. Esto está supeditado al nivel de ingresos anuales y a la actividad empresarial que realizan.

La norma tributaria (LIR, art. 62) también menciona los métodos de valuación de inventarios permitidos para los contribuyentes, según la actividad que desarrollen y estos son:

- a. Primeras entradas, primeras salidas (PEPS).
- b. Promedio diario, mensual o anual (PONDERADO O MOVIL).
- c. Identificación específica.
- d. Inventario al detalle o por menor.
- e. Existencias básicas.

Es necesario declarar que el reglamento del Impuesto a la renta menciona que las obligaciones especiales relativas de llevar los inventarios o llevar una contabilidad de costos va a depender de su nivel de ingresos anuales o la naturaleza de sus operaciones. (DL. 774, 2004).

Se debe agregar que el reglamento del LIR en su artículo 33 indica que la contabilización de las operaciones de adquisición y operación de inventarios se realizaran bajo los principios de contabilidad generalmente aceptados y cómo podría generar diferencias temporales o permanentes.

Por otro lado, se debe precisar que, para el sistema legal peruano, según la Ley General de Sociedades en su artículo 223, los principios contables generalmente aceptados son las: NIC, SIC, NIIF, CINIIF.

Ahora enfocándose en los sistemas de acumulación de costos en las empresas de hospedaje, se debe analizar el artículo 35 del Reglamento del Lir, donde se menciona lo siguiente:

- a. Cuando las ventas brutas anuales del periodo anterior excedan las 1500 UIT, los contribuyentes deberán llevar un sistema de contabilidad de costos.

- b. Cuando sus ingresos brutos anuales durante el ejercicio precedente hayan sido mayores o iguales a 500 y menores o iguales a 1500 UIT's, sólo deberán llevar un Registro de Inventario Permanente en Unidades Físicas.
- c. Cuando sus ingresos brutos anuales durante el ejercicio precedente hayan sido inferiores a quinientas 500 UIT's del ejercicio en curso, sólo deberán realizar inventarios físicos de sus existencias al final del ejercicio.

Además, también se debe analizar la RTF 04289-8-2015 – De Observancia Obligatoria y el INFORME N.º 0135-2015-SUNAT/5D0000.

La primera expresa que el propósito principal del Registro de costos son el costo de ventas y el costo de producción. Con respecto al costo de ventas, el costo determinado se basa en el bien físico y el de producción se basa en la transformación de este. Además, el Registros de Inventario Permanente en Unidades Físicas, de Inventario Permanente Valorizado y de Costos tienen como finalidad la contabilización y el movimiento de los inventarios en un determinado momento, de manera actualizado y en orden.

En el segundo, se menciona que aquellos contribuyentes que tengan una actividad comercializadora o de prestación de servicios, al no contar con un proceso de producción de inventarios, no están obligadas a llevar una contabilidad de costos, inclusive contando con diferentes tipos de existencias y que sus ingresos se configuren en el inciso A del artículo 35 del LIR ya mencionado en párrafos anteriores y solo estarán sujetas a registrar información en el Registro de Inventario Permanente en Unidades Físicas y en el Registro de Inventario Permanente Valorizado.

De estas bases legales, se interpreta que las empresas de hospedaje no cuentan con un proceso de producción. Al no llevar un proceso de producción de bienes, bajo las normas tributarias peruanas, no están obligados a implementar un sistema de acumulación de

costos. Sin embargo, eso no supone que se exima de realizar un inventario de sus existencias.

En otro orden de ideas, parte de la gestión operativa de los inventarios se centra en su rotación, el cual es un indicador de gestión que permite evaluar y comparar las políticas de control básicas para que la alta dirección de las organizaciones pueda tomar futuras decisiones.

Es así que, los autores Van Horne y Wachowicz (2010), cuando se refieren a la rotación de inventarios alegan que “para ayudar a determinar qué tan efectiva es la empresa al administrar el inventario (y también para obtener una indicación de la liquidez del inventario), calculamos la razón de rotación de inventario”. (p. 145).

Así mismo, Flores (2008), cuando explica el objetivo de la rotación de inventarios menciona que “muestra el número de veces en que las existencias son convertidas a una partida de un activo líquido. Este índice es una medida de eficiencia en la política de ventas y compras de existencias de las empresas”. (p. 176).

Se debe comentar que los resultados de estos indicadores se deben comparar con empresas del mismo giro y tamaño para poder tomar una posición sobre el manejo o gestión de la empresa.

En el proceso de búsqueda teórica, se encontró dos fórmulas para calcular la rotación de los inventarios:

$$\frac{\text{Costo de Ventas}}{\text{Promedio de Inventario Final}}$$

$$\frac{\text{Costo de Ventas}}{\text{Inventario Final}}$$

Cuanto mayor sea el resultado, significará una mejor eficacia con la que se administran las existencias.

Por otro lado, también se debe agregar que parte de este análisis de gestión se encuentra el Periodo de Rotación de Inventarios:

360

Periodo de Rotación de Inventarios

Cuanto menor sea el resultado, significará un mayor nivel de actividad. En otras palabras, estos activos se convierten en efectivo de una manera más rápida, ayudando a aumentar la liquidez.

Por otra parte, en lo concerniente a la rentabilidad, se comprende por el rendimiento conseguido de una inversión o un desembolso en forma de rentas o plusvalías.

Empleando las palabras de Aragón y Rubio (2005), citado por Chacón (2007), “La rentabilidad empresarial es un concepto amplio, que representa sólo una de las medidas donde se pueden evaluar los resultados organizacionales. No obstante, y pese a sus inconvenientes, es la más utilizada por los investigadores”.

Entonces, se puede decir que es el vínculo que hay entre los beneficios y la inversión necesaria para proporcionarlos y este indicador se suele presentar en porcentajes. Lo que mide la rentabilidad es la eficiencia con la que una compañía utiliza sus recursos, lo que depende la buena dirección de los altos mandos.

Además, la rentabilidad según Sánchez (2002), citado por Chacón (2007), justifica que así la empresa tenga muchos objetivos, basados unos en la rentabilidad o beneficio y otros en el desarrollo, el equilibrio e incluso en la prestación a la colectividad, el estudio empresarial tiende a situarse en la oposición entre rentabilidad y seguridad o solvencia como variables fundamentales de toda actividad económica. Aparte de eso, la rentabilidad se divide en económica y financiera.

Con respecto a la rentabilidad económica, explica la capacidad que tienen los activos fijos para generar valor en un determinado lapso, independientemente de cómo hayan sido financiados.

Para Sánchez (2002), citado por Hoz, Ferrer y Hoz (2008), la rentabilidad económica o de la inversión es una medida dirigida a una determinada etapa del rendimiento de los activos de una empresa con independencia de la financiación de los mismos.

Por su parte, Aguirre et al. (1997), citado por Hoz, Ferrer y Hoz, (2008), dice que la rentabilidad económica se entiende como un indicador elemental para poder apreciar la conducta de los activos, independientemente de su financiación, y determinar si una empresa es rentable o no en términos económicos. Adicionalmente, el no saber cómo fue la financiación de activos no permitirá saber si una empresa es rentable o no, pudiendo influir factores como problemas en el desarrollo de su actividad económica o por una defectuosa política de financiación.

Con esto, se puede decir que es la rentabilidad de sus activos independientemente de la organización financiera de una compañía en relación de los fondos propios sobre la deuda, teniendo que ser superior al costo medio ponderado de capital. También conocida como Return Over Assets (ROA). Este indicador financiero, mide la capacidad que tiene una empresa para generar ganancias a partir de sus activos, por lo tanto, un resultado alto indica un buen desempeño financiero y operacional. El ROA usualmente es el resultado de dividir el ingreso neto entre el activo total.

Por su lado, en su análisis Avolio (2007), citado por Court (2009), toman las utilidades antes de intereses e impuestos y las dividen entre el activo total. Este tipo de cálculo considera el rendimiento únicamente a partir de los activos, por lo que las decisiones de financiamiento no intervienen en dicho cálculo y, para ello, toman los datos del estado de ganancias y pérdidas antes de que se incluyan las amortizaciones.

Rentabilidad sobre los activos:

$$ROA = \frac{\textit{Utilidad Neta del Ejercicio}}{\textit{Activo Total}}$$

De manera similar, existe otro indicador de medición de rendimiento que es el ROIC. Este es muy utilizado como medida de desempeño en las inversiones, tanto de forma global de la empresa o de sus unidades de negocios. Es una fórmula muy utilizada en la valorización de empresas. En este sentido, Copeland (2002), citado por Dos Santos (2012), menciona que este indicador como herramienta de análisis financiero es mucho más completo que otros como el ROE y el ROA, ya que mezcla el rendimiento operativo con la estructura de capital y el escudo fiscal de los costos y gastos operativos. Damodaran (2007) agrega que componentes clave para desarrollar este indicador son los ingresos operativos con un ajuste fiscal ($\text{Nopat} = \text{EBIT} \times (1-t)$) y el capital invertido en el periodo anterior.

$$\frac{\textit{NOPAT}}{\textit{CAPITAL INVERTIDO (t - 1)}}$$

De igual modo, el EVA (valor económico agregado) es una medida de rentabilidad de los centros de inversión al igual que el ROIC. Hansen y Mowen (2007) mencionan que cuando este indicador es positivo la unidad de negocio está generando valor y por el contrario estaría perdiendo este. A largo plazo, una unidad de inversión sobreviviría si genera riqueza o capital. Bajo esta misma idea, Ramírez (2008) dice que es una herramienta que se utiliza para evaluar las decisiones operativas de los encargados de las unidades que generan utilidad pero que no tiene relación económica con el valor de las acciones. También, Escobar, Arias y Portilla (2009) agregan que, para medir la competitividad de una empresa, puede hacerse uso del indicador de valor agregado

económico (EVA). Con dicho indicador, podemos calcular la rentabilidad de la entidad en su actividad principal. A mayor sea el EVA de la empresa, demuestra que es más competitiva frente a otros en el desarrollo de dicha actividad.

$$EVA = (ROIC - WACC) * Capital Invertido (t - 1)$$

Sumando a estos indicadores existen ratios relacionados a los márgenes por cada tipo de utilidad donde podemos encontrar:

- a) Margen bruto: Para Court (2012), el margen bruto vincula las ventas disminuyendo el costo de ventas. Arrojando lo obtenido por cada unidad monetaria de ventas, luego que se ha cubierto el costo de los bienes que produce y/o vende la compañía. Entonces, mientras mayor sea el margen bruto, será más beneficioso. Esto indica que tiene un bajo costo de las existencias que produce y/o vende en relación a las ventas o unas altas ventas en relación al costo de mercancías en mención.
- b) Margen operativo: Como señala Gitman (1997), citado por Hoz, Ferrer y Hoz, (2008), son las llamadas utilidades puras, ganadas por la empresa entre cada unidad monetaria de ventas. Las utilidades de operación son puras por el hecho que no se descuentan intereses ni impuestos y miden solo las utilidades obtenidas en las operaciones.
- c) Margen neto: Según Court, (2012), el margen neto es aquel que vincula la utilidad líquida con el nivel de las ventas netas. Mide la porción de cada unidad monetaria de ventas resultante después de haber descontado todos los gastos, incluyendo los impuestos, que han sido deducidos. Por lo tanto, a mayor margen neto de la empresa mayor, será el beneficio.

Por el lado de rentabilidad financiera, según Sánchez (2002), citado por Hoz, Ferrer y Hoz (2008), esta es una medida referida a un determinado lapso, donde se obtiene un rendimiento por lo invertido en capitales propios, independientemente de la administración del resultado.

Se puede decir que de todo lo que se tiene invertido en la empresa, cuánto está retornando al final del ejercicio.

En este sentido, Sánchez (2002), citado por Hoz, Ferrer, y Hoz (2008), agrega que la rentabilidad financiera debería estar en relación con lo que el inversor puede conseguir en el mercado más una prima de riesgo como accionista. Sin embargo, esto admite ciertas escalas, puesto que la rentabilidad financiera sigue siendo una rentabilidad referida a la empresa y no al accionista.

Es así, para medir la rentabilidad financiera la teoría menciona a un indicador llamado ROE. En este sentido, según Apaza (2010), el rendimiento o retorno de capital contable, siendo el resultado neto expresado en porcentaje del patrimonio, es una estimación de la compañía en términos de porcentuales. Esta es una de las medidas que se usa a menudo para expresar el desempeño financiero de la empresa.

Seguido por Brigham y Houston (2005), citado por (Court, 2009) señalaron al ROE como la razón contable más importante. Dado que los accionistas de la empresa realizan inversiones para obtener un rendimiento económico, este ratio proporciona el nivel de desempeño que dichos accionistas están obteniendo de su inversión en términos contables. A la par, proporciona un criterio para comparar el rendimiento de la empresa en referencia al valor promedio percibido por la industria en la que la organización se desenvuelve.

Es decir, indica el porcentaje del retorno de la inversión hecha por los accionistas. Esto se puede analizar y comparar entre empresas para evaluar qué inversión sería más rentable.

Con base en Hawawini y Viallet (2002), citado por Court (2009), coinciden con el enfoque anterior al señalar al ROE como un ratio que indica cuán rentable es la empresa para sus dueños o shareholders y al mismo tiempo afirman que es el indicador financiero de rentabilidad más comprensible, debido a que constituye el output de todas las actividades y decisiones llevadas a cabo durante el ejercicio económico.

Este ratio considera las decisiones relacionadas con la operación e inversión, tanto como con el financiamiento y los impuestos. Las decisiones relacionadas con la operación implican la adquisición y la disposición de activos fijos, así como el manejo de los activos operativos de la empresa.

$$ROE = \frac{\textit{Utilidad del Ejercicio Neto}}{\textit{Patrimonio Total}}$$

No obstante, es necesario mencionar que la presentación y análisis de Estados Financieros son fundamentales para determinar los ratios mencionados anteriormente. Estos muestran cómo se encuentra financieramente una empresa, brindando información que sea útil para los interesados en tomar decisiones o estar informados. Proporciona contenidos como la situación financiera, el rendimiento y el flujo de efectivo de una entidad. Por otro lado, también pueden mostrar los resultados de la gestión ejecutada por los administradores. Para ello, los estados financieros proporcionarán información acerca de los siguientes elementos:

- a) Activos
- b) Pasivos

- c) Patrimonio
- d) Ingresos y gastos, incluido las ganancias y pérdidas.
- e) Contribución de los propietarios y distribuciones de las mismas.
- f) Flujos de efectivo.

Entonces, los estados financieros se trabajan en base a sucesos que ya acontecieron o del principio del devengado. Realizados bajo la suposición de que la empresa siga funcionando, bajo las cuatro principales características cualitativas: comprensibilidad, relevancia, confiabilidad y comparabilidad

1.2. Formulación del problema

1.2.1. Problema general

¿Cómo los Sistemas de acumulación de costos impactan en el análisis de la rentabilidad de las unidades de negocio en la empresa Hotel los Florales S.A. en el año 2018?

1.2.2. Problemas específicos

¿Cómo los sistemas de acumulación de costos con un método absorbente tienen influencia en la determinación de la rentabilidad de las unidades de negocio en la empresa Hotel los Florales S.A. en el año 2018?

¿Cómo los sistemas de acumulación de costos con una valuación de inventarios tienen influencia en el cálculo de la rentabilidad de la inversión y el valor económico agregado en las unidades de negocio de la empresa Hotel los Florales S.A. en el año 2018?

1.3. Objetivos

1.3.1. Objetivo general

Determinar la rentabilidad de las unidades de negocio en la empresa Hotel Los Florales S.A. a través del sistema de acumulación de costos.

1.3.2. Objetivos específicos

Demostrar cómo los sistemas de acumulación con un método absorbente y el uso de bases de distribución (cost driver) tienen influencia en la determinación de la rentabilidad en las unidades de negocio en la empresa Hotel los Florales S.A. en el año 2018.

Determinar cómo los sistemas de acumulación de costos con una valuación de inventarios tienen influencia en el cálculo de la rentabilidad de la inversión y el valor económico agregado en las unidades de negocio de la empresa Hotel los Florales S.A. en el año 2018.

1.4. Hipótesis

1.4.1. Hipótesis general

La implementación de un sistema de acumulación de costos impacta directamente en el análisis de la rentabilidad de las unidades de negocio de la empresa Hotel los Florales S.A. en el año 2018 mediante cálculo correcto y distribución de sus elementos de costo, tales como: insumos, mano de obra directa y los costos indirectos de fabricación y servicios.

1.4.2. Hipótesis específicas

Los sistemas de acumulación de costos con un método absorbente tienen influencia directa en la determinación de la rentabilidad de las unidades de negocio en la empresa Hotel los Florales S.A. en el año 2018.

Los sistemas de acumulación de costos con una valuación de inventarios tienen influencia en el cálculo de la rentabilidad de la inversión y el valor económico agregado en las unidades de negocio de la empresa Hotel los Florales S.A. en el año 2018.

CAPITULO II. METODOLOGÍA

2.1. Tipo de investigación

Este presente trabajo de investigación se realizó bajo un enfoque cuantitativo. Dando soporte a esto según Hernández, Fernández y Baptista (2014), la investigación cuantitativa se enfoca en comprender los fenómenos observables, utilizando técnicas matemáticas y/o estadísticas. Estos son medibles en relación a las variables de estudio.

Se realizará con un nivel experimental. Se analizará y aplicará un sistema de acumulación de costos que permita determinar en forma detallada todos los costos y gastos operativos incurridos en el periodo 2018, permitiendo de esta manera demostrar el impacto que generan estos en el análisis de la rentabilidad en cada unidad de negocio.

Según Arias (2012), una investigación de tipo experimental se da cuando el investigador explica las causas y efectos de la variable independiente a una dependiente. En otras palabras, se manipulan las variables para explicar sus efectos.

El diseño de este trabajo es documental y de campo, ya que se utilizará todos aquellos documentos que determinaron la utilidad del periodo 2018. Adicionalmente, se harán uso de fichas de observación que ayudarán a establecer ciertas tasas de distribución de los costos y gastos.

Según Pimienta y De la Orden (2017), el diseño documental consiste en la recolección, esquematización y análisis de documentos bibliográficos y archivísticos. Por otro lado, el de campo consiste en el análisis directo en el entorno de estudio mediante la utilización de instrumentos de observación.

En el presente informe de investigación se utilizaron métodos analíticos y deductivos. En el primero, se utilizó para la elaboración de hojas de trabajo para la distribución de los costos y gastos, más allá del análisis de las políticas contables, documentarias, normas tributarias y contables. Para el siguiente, se empleó para buscar una correcta acumulación

y distribución de costos y gastos, de esta manera determinar el rendimiento de cada Unidad de Negocio.

Para Bernal (2010), el método deductivo se basa en la tomar conclusiones de manera general, inferir soluciones o problemas. Por otro lado, el método analítico se basa en la separación estructura y esquematizada de las partes del objeto de investigación para poder estudiarlas.

2.2. Población y muestra

2.2.1. Unidad de estudio

Para la presente investigación, la unidad de estudio será la empresa Hotel los Florales S.A.

Se llaman unidades de estudio a los individuos, cosas o conjunto de estos con similares caracteres de los cuales se espera obtener datos.

2.2.2. Población

La población es no estratificada y estará compuesta por el total de información y documentación contable relacionada con los costos y la rentabilidad de la empresa Hotel los Florales S.A.

Según Fidias (2012), la población se puede definir como un conjunto de unidades de investigación y pueden ser de carácter finito o infinito. Esta estará delimitada por los problemas y objetivos de la investigación.

En esta misma línea, Juárez, Ylé, Flórez e Inzunza (2012) mencionan que la población es, “conjunto completo de individuos u objetos a los que se les observa una característica particular que será objeto de estudio”. (p. 12).

2.2.3. Muestra

La muestra para el presente trabajo está compuesta por total de información y documentación contable relacionada con los costos y la rentabilidad de la empresa Hotel los Florales S.A. en el año 2018.

Para Fidias (2012), cuando por diferentes razones no se pueda llegar al total de la población, se utiliza una muestra (una parte representativa de esta).

2.3. Técnicas e instrumentos de recolección y análisis de datos

2.3.1. Técnicas

Observación: Se tuvo que realizar visitas de forma aleatoria y planificada en los días de mayor demanda en cada Unidad de Negocio para evaluar las operaciones de las diferentes áreas.

Análisis documental: Se revisaron la información proporcionada por las diferentes áreas operacionales de la empresa. De igual forma, se hizo lectura de los libros y registros de control y de contabilidad.

2.3.2. Instrumentos

- Fichas de Observación: Se utilizó para poder validar y constatar las políticas contables y procedimientos operativos para determinar ciertas tasas de distribución de los costos.
- Ficha de análisis documental: Se utilizó para anotar todas las referencias y una muestra del trabajo de las diferentes áreas.

2.3.3. Análisis de datos

- Procesamientos de datos: Se utilizó esta herramienta para el análisis y validación de la información en los informes de contabilidad.

2.4. Procedimientos

El primer procedimiento que realizaron fue fijar cuatro citas individuales con el gerente general, con el de operaciones, con la de ventas y el jefe del área de cocina. Una cita por cada uno, con la finalidad de que expliquen los procesos que realizan cada uno de ellos y el personal a su cargo.

El segundo procedimiento que se hizo fue establecer un cronograma de visitas al área de contabilidad para que puedan argumentar que las operaciones realizadas por las diferentes áreas se vean reflejados en los registros contables.

El tercer procedimiento fue requerir los estados financieros, aparte de los informes gerenciales que manejan para la toma de decisiones operacionales del periodo 2018.

El cuarto procedimiento fue implementar un sistema de acumulación de costos de servicios aplicando diferentes tasas de distribución de ciertos rubros difíciles de asignar a las diferentes unidades de negocio.

El quinto procedimiento fue comparar los estados financieros presentados por contabilidad con los estados financieros resultantes de la implementación de los sistemas de acumulación de costos.

El sexto procedimiento fue preparar una reunión con el gerente general y presentarle los resultados para sus respectivos comentarios y discusiones.

2.5. Aspectos Éticos

El desarrollo del presente trabajo de investigación se ha efectuado siguiendo la normativa de redacción para trabajos de investigación establecida por el estándar APA.

En el presente trabajo, se ha cumplido con citar debidamente a otros autores de quienes se ha incluido su información. Además, se precisa que toda información presentada en el presente trabajo de investigación es fiable.

CAPÍTULO III. RESULTADOS

En el presente capítulo, se presenta los resultados obtenidos de manera ordenada, sintetizada y analizada de la recopilación de datos realizados.

3.1. Datos Generales de la empresa o entidad objeto de estudio.

Razón Social de la empresa

Hotel los Florales S.A.

Historia de la empresa

El Hotel los Florales se inauguró un 14 de noviembre de 1997 como una empresa familiar, ubicada en una zona muy turística como es el distrito de Miraflores. Se posicionó muy rápido como uno de los hoteles tres estrellas de esta zona.

Descripción de la actividad económica

Es una empresa dedicada a la prestación de servicio de hospedaje, restaurante y alquiler de salas de eventos.

Se encuentra en ubicado en una de las mejores zonas del distrito turístico de Miraflores y muy cerca de sus principales atractivos. Cuenta con 42 habitaciones y áreas sociales, lounge y restaurante-cafetería que destacan por su decoración con elementos de nuestra cultura local.

También cuenta con seguridad permanente para la tranquilidad de sus huéspedes. Además, tiene a disposición los servicios de lavandería, cambio de moneda y custodia de equipaje.

Este hotel ha recibido el Certificado de Excelencia 2016, 2017 y 2018 otorgado por TripAdvisor a los alojamientos, atracciones y restaurantes que consistentemente reciben excelentes opiniones de viajeros.

Principales productos

- Habitación Simple y doble



Figura 1. Principales tipos de habitaciones
Fuente: Empresa

- Desayuno Buffet



Figura 2. Desayuno Buffet
Fuente: Empresa

- Platos Especiales

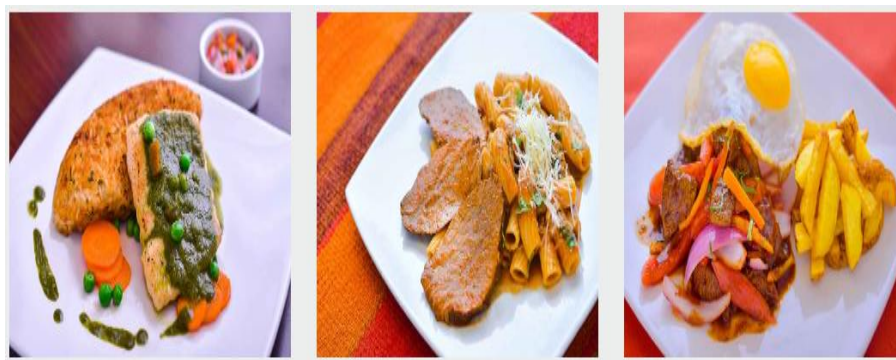


Figura 3. Platos Especiales
Fuente: Empresa

Misión

Ser una empresa dedicada a la prestación de servicios hoteleros a empresas y particulares que buscan obtener comodidad y buen servicio, teniendo como base estándares y procedimientos de calidad.

Visión

Consolidarnos como una empresa hotelera líder en la ciudad de Lima, distinguiéndonos ante los demás por la calidad en nuestros servicios y la excelente experiencia a nuestros clientes. Incrementar el valor de nuestra marca Flores Hotel.

Organigrama de la empresa

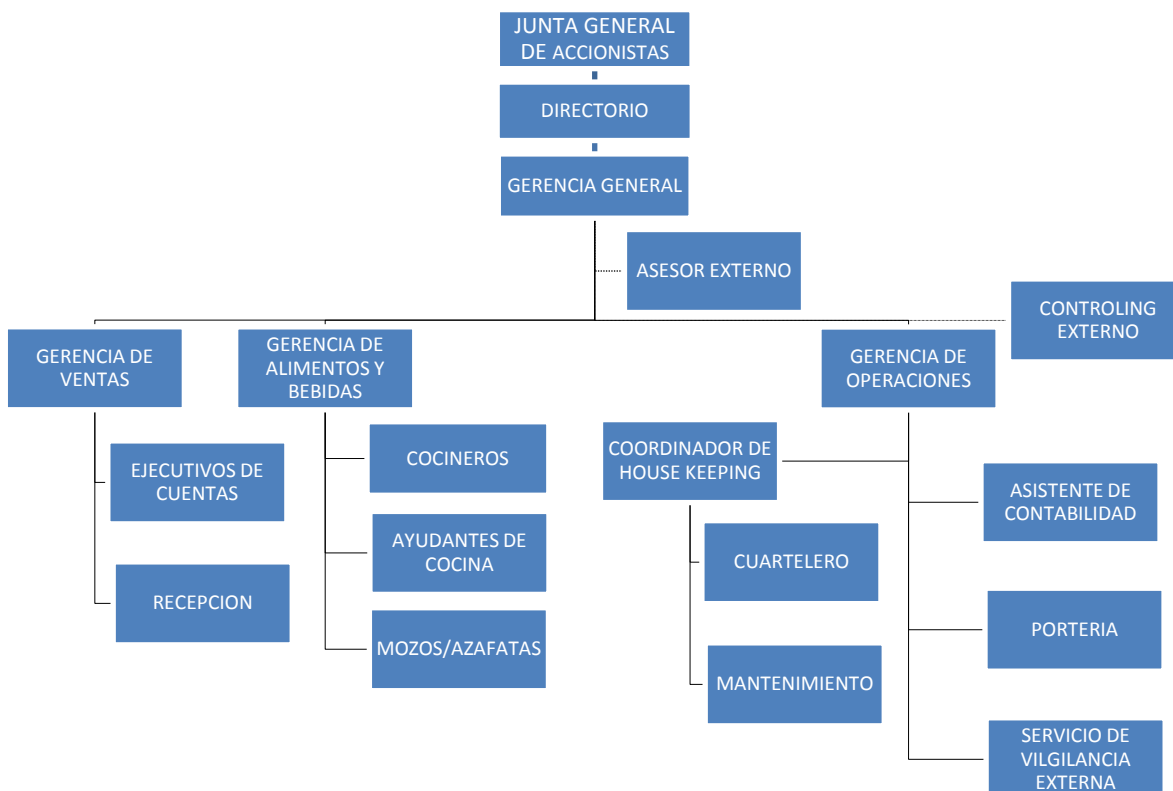


Figura 4. Organigrama
Fuente: Empresa.
Elaboración: Empresa

3.2. Influencia del sistema de acumulación de costos con un método absorbente, en la rentabilidad operativa de las unidades de negocio.

Antes de empezar con este punto, es necesario mencionar que todos los datos están expresados en Soles (S/).

Para desarrollar esta investigación, se determinaron las bases de distribución (cost drivers) de los costos y gastos. También, se verificó que existían partidas donde la cuenta especificaba el destino de estas.

La información se obtuvo por visitas realizadas a la empresa, donde se aplicaron herramientas de investigación como las fichas de observación y análisis documental.

Tabla 1. Cost Drivers por áreas del año 2018

Cost Drivers	Departamentos					Total
	Administración, Contabilidad y Gerencia	Ventas	Mantenimiento	Restaurant	Hotel	
# de personal por área	49	36	12	113	137	347
m2 por área	33.86	14.32	15.28	101.00	2,120.98	2,285.44
Puntos de salida de Agua	0	0	0	9	147	156
# de activos (muebles y enseres)	8	4	0	61	204	277
# de activos (equipos diversos)	26	3	0	3	11	43
Kwh por áreas	1,881.92	250.58	131.20	5,034.90	34,968.29	42,267
Puntos de salida de Internet	5	3	-	2	19	29
Puntos de salida de Cable	1	0	0	2	47	50
# de Celulares y Teléfonos Fijos	6	4	0	2	4	16
Puntos de salida de Gas	0	0	0	12	42	54

Fuente: Empresa.

Elaboración: Propia.

Mediante la verificación documental de archivos proporcionada por la empresa y de una verificación física, se pudieron determinar las bases de distribución de costos y gastos de ciertas partidas sin distribuir.

A continuación, se presenta la tabla de los costos y gastos que no se pudieron distribuir con fiabilidad.

Tabla 2. Costos y Gastos por distribuir del año 2018

Nivel	Cuenta	Nombre	Cost Drivers	Monto S/.
60	60325	Insumos para cafetería-para pers.	# de personal por área	19,692.19
60	60322	Sumin.Botiquin	# de personal por área	230.20
60	60324	Útiles de oficina	# de personal por área	7,703.54
60	60326	Canasta/Bonos navideños	# de personal por área	277.96
60	603294	Sumin-Uniformes	# de personal por área	2,509.72
60	603299	Otros Suministros	# de personal por área	28,375.14
63	63112	De Pasajeros	# de personal por área	15,277.45
63	63113	PASAJES – TRABAJADORES	# de personal por área	739.93
63	63292	Servicio de seguridad alarmas	m ² por área	5,802.15
63	63295	Servicio de Gasfitería	Puntos de salida de Agua	4,215.00
63	63312	Servicio Lavandería OPERATIVO	# de personal por área	74,651.71
63	63314	SEGURIDAD	m ² por área	3,340.80
63	63431	Mantenim y Reparac de Inmuebl	m ² por área	80,365.55
63	634311	Serv de Mant y Rep de Inmueble	m ² por área	11,590.96
63	63432	Manten Muebles y Enser	# de activos (muebles y enseres)	330.51
63	634321	Servic Manten Muebles y Ens	# de activos (muebles y enseres)	4,256.82
63	6343211	Pintado de sillas,puertas,mesa	# de activos (muebles y enseres)	1,900.00
63	63433	Manten de Equipos Diversos	# de activos (equipos diversos)	140.00
63	634331	Servic Manten Equip Diversos	# de activos (equipos diversos)	8,409.67
63	634332	Mater p Mant de Equip Diversos	# de activos (equipos diversos)	1,366.60
63	63931	Otros Servic Prest por Tercero	m ² por área	16,143.63
63	63933	Serv. Fumigación	m ² por área	881.36
63	63936	Serv. Seguridad	m ² por área	31,777.90
63	63938	Servicio de telecomunicación	# de personal por área	322.90
64	64311	Impto Predial	m ² por área	14,399.92
64	64321	Arbitrios seguridad ciudadana	m ² por área	7,553.00
65	65112	Compra de Seguro LA POSITIVA	m ² por área	8,020.22
65	65113	SEGURO CHUBB	m ² por área	6,292.10
65	65411	Licencias y Certificaciones	# de personal por área	255.50
65	65991	Gastos Varios	# de personal por área	617.37
				357,439.80

Fuente: Empresa.

Elaboración: Propia.

Mediante un análisis documentario y de archivos se determinaron que estas partidas no se podían distribuir o identificar el área al cual estaba destinado.

Ahora se verá la tabla 3, donde se aplicó la distribución mediante las bases de distribución a los distintos departamentos. Esta distribución se realizó multiplicando la participación relativa de cada departamento por el monto total a distribuir.

Tabla 3. Costos y Gastos distribuidos por departamentos del año 2018

Nivel	Cuenta	Nombre	Cost Drivers	Departamentos					Total
				Administración, Contabilidad y Gerencia	Ventas	Mantenimiento	Restaurant	Hotel	
60	60325	Insumos para cafetería-para pers.	# de personal por área	2,780.74	2,042.99	681.00	6,412.73	7,774.73	19,692.19
60	60322	Sumin.Botiquin	# de personal por área	32.51	23.88	7.96	74.96	90.89	230.20
60	60324	Útiles de oficina	# de personal por área	1,087.82	799.21	266.40	2,508.65	3,041.46	7,703.54
60	60326	Canasta/Bonos navideños	# de personal por área	39.25	28.84	9.61	90.52	109.74	277.96
60	603294	Sumin-Uniformes	# de personal por área	354.40	260.37	86.79	817.29	990.87	2,509.72
60	603299	Otros Suministros	# de personal por área	4,006.86	2,943.82	981.27	9,240.32	11,202.87	28,375.14
63	63112	De Pasajeros	# de personal por área	2,157.33	1,584.98	528.33	4,975.08	6,031.73	15,277.45
63	63113	PASAJES – TRABAJADORES	# de personal por área	104.49	76.77	25.59	240.96	292.13	739.93
63	63292	Servicio de seguridad alarmas	m ² por área	85.96	36.35	38.79	256.41	5,384.63	5,802.15
63	63295	Servicio de Gasfitería	Puntos de salida de Agua	-	-	-	243.17	3,971.83	4,215.00
63	63312	Servicio Lavandería OPERATIVO	# de personal por área	10,541.60	7,744.85	2,581.62	24,310.21	29,473.44	74,651.71
63	63314	SEGURIDAD	m ² por área	49.50	20.93	22.34	147.64	3,100.40	3,340.80
63	63431	Mantenim y Reparac de Inmuebl	m ² por área	1,190.66	503.55	537.31	3,551.58	74,582.45	80,365.55
63	634311	Serv de Mant y Rep de Inmueble	m ² por área	171.73	72.63	77.49	512.24	10,756.88	11,590.96
63	63432	Manten Muebles y Enser	# de activos (muebles y enseres)	9.55	4.77	-	72.78	243.41	330.51
63	634321	Servic Manten Muebles y Ens	# de activos (muebles y enseres)	122.94	61.47	-	937.42	3,134.99	4,256.82
63	6343211	Pintado de sillas, puertas, mesa	# de activos (muebles y enseres)	54.87	27.44	-	418.41	1,399.28	1,900.00
63	63433	Manten de Equipos Diversos	# de activos (equipos diversos)	84.65	9.77	-	9.77	35.81	140.00
63	634331	Servic Manten Equip Diversos	# de activos (equipos diversos)	5,084.92	586.72	-	586.72	2,151.31	8,409.67
63	634332	Mater p Mant de Equip Diversos	# de activos (equipos diversos)	826.32	95.34	-	95.34	349.60	1,366.60
63	63931	Otros Servic Prest por Tercero	m ² por área	239.18	101.15	107.93	713.43	14,981.94	16,143.63
63	63933	Serv. Fumigación	m ² por área	13.06	5.52	5.89	38.95	817.94	881.36
63	63936	Serv. Seguridad	m ² por área	470.81	199.11	212.46	1,404.35	29,491.17	31,777.90
63	63938	Servicio de telecomunicación	# de personal por área	45.60	33.50	11.17	105.15	127.49	322.90

Continúa en la siguiente página.

Continuación de la Tabla 3.

Nivel	Cuenta	Nombre	Cost Drivers	Departamentos				Total	
				Administración, Contabilidad y Gerencia	Ventas	Mantenimiento	Restaurant		Hotel
64	64321	Arbitrios seguridad ciudadana	m ² por área	111.90	47.33	50.50	333.79	7,009.49	7,553.00
65	65112	Compra de Seguro LA POSITIVA	m ² por área	118.82	50.25	53.62	354.44	7,443.09	8,020.22
65	65113	SEGURO CHUBB	m ² por área	93.22	39.42	42.07	278.07	5,839.32	6,292.10
65	65411	Licencias y Certificaciones	# de personal por área	36.08	26.51	8.84	83.20	100.87	255.50
65	65991	Gastos Varios	# de personal por área	87.18	64.05	21.35	201.05	243.75	617.37
				30,215.27	17,581.76	6,454.60	59,651.00	243,537.17	357,439.80

Fuente: Empresa. Elaboración: Propia. Esta tabla muestra la distribución de los costos y gastos donde no se pudo identificar sus departamentos, por lo que con la ayuda de las bases de distribución se pudo lograr una distribución más representativa.

En la tabla 4 y 5, se presenta los gastos por depreciaciones por distribuir y sus respectivas distribuciones por los distintos departamentos.

Tabla 4. Depreciación por Distribuir del año 2018

Cost Drivers	Tipo de Activo	Cuenta Activo	Cuenta Gasto	Cuenta Depreciación	VALOR EN LIBROS AL 31/12/2017 S/.	DEPRECIACION DEL PERIODO 2018 S/.	DEP. ACUMULADA AL 31/12/2018 S/.	VALOR EN LIBROS AL 31/12/2018 S/.
# personal por área	EQUIPOS DE COMUNICACIÓN AL COSTO	336211	681451	391353	0.00	0.00	8,509.47	0.00
# personal por área	EQUIPOS DE SEGURIDAD AL COSTO	336311	681451	391353	0.00	0.00	5,503.30	0.00
# personal por área	INTANGIBLES	343111	0	0	0.00	0.00	1,408.73	0.00
m2 por área	EDIFICIOS Y OTRAS CONTRUCCIONES	332311	681411	391312	254,463.17	25,490.12	280,829.30	228,973.05
m2 por área	EDIFICIOS Y OTRAS CONTRUCCIONES	332312	681411	391312	697,540.79	57,202.49	503,711.86	640,338.30
m2 por área	EDIFICIOS Y OTRAS CONTRUCCIONES	332318	681411	391312	48,470.18	3,304.48	20,923.21	45,165.70
					1,000,474.14	85,997.09	820,885.86	914,477.05

Fuente: Empresa.

Elaboración: Propia.

Esta tabla muestra aquellos gastos de depreciación donde no existe una distribución a los departamentos de la empresa.

Tabla 5. Depreciación Distribuida expresado en S/. del año 2018

Tipo de Activo	Cuenta Activo	Cuenta Gasto	Cuenta Depreciación	Cost Drivers	Departamentos					Total
					Administración, Contabilidad y Gerencia	Ventas	Mantenimiento	Restaurant	Hotel	
EQUIPOS DE COMUNICACIÓN AL COSTO	336211	681451	391353	# personal por área	-	-	-	-	-	-
EQUIPOS DE SEGURIDAD AL COSTO	336311	681451	391353	# personal por área	-	-	-	-	-	-
INTANGIBLES:	343111	0	0	# personal por área	-	-	-	-	-	-
EDIFICIOS Y OTRAS CONTRUCCIONES	332311	681411	391312	m2 por área	377.65	159.71	170.42	1,126.48	23,655.85	25,490.12
EDIFICIOS Y OTRAS CONTRUCCIONES	332312	681411	391312	m2 por área	847.49	358.42	382.44	2,527.94	53,086.21	57,202.49
EDIFICIOS Y OTRAS CONTRUCCIONES	332318	681411	391312	m2 por área	48.96	20.71	22.09	146.03	3,066.69	3,304.48
					1,274.09	538.84	574.96	3,800.45	79,808.75	85,997.09

Fuente: Empresa. Elaboración: Propia. Este cuadro muestra la distribución de la depreciación mediante los drivers a cada departamento.

Existían cuentas contables que eran de fácil identificación de los costos y gastos en las distintas áreas. Es así que, el departamento de Administración, contabilidad y gerencia acumuló un total de S/. 319,819.11 y el de ventas S/. 136,740.25 de gastos operativos de rápido rastreo. Por otro lado, el departamento de Restaurant acumuló S/. 11,573.52 y el Hotel S/. 164,494.11 de costos indirectos de fabricación. Más adelante, se detallará como están compuestos estos saldos. Para esto, se utilizó la ficha de análisis documental, ya que se revisaron los registros y libros de contabilidad.

Tabla 6. Bases de distribución y el rastreo por departamentos en el año 2018

Nombre	Cost Drivers	Departamentos					Total
		Administración, Contabilidad y Gerencia	Ventas	Mantenimiento	Restaurant	Hotel	
Servicio de electricidad	Total Kwh	1,882	251	131	5,035	34,968	42,267
Gas	# de salida de gas	0	0	0	12	42	54
Suministro de Agua	# de salida de agua	0	0	0	9	147	156
Servicio de Telefonía	# de unid. De teléfono	6	4	0	2	4	16
Servicio de internet	# puntos de transmisión	5	3	0	2	19	29
Cable mágico	# de televisores	1	0	0	2	47	50
		1,894	258	131	5,062	35,227	42,572

Fuente: Empresa.

Elaboración: Propia.

En la elaboración de la de la tabla 6, se tuvo que identificar las bases de distribución que más se ajusten a cada departamento. Una vez determinado, se procedió a realizar un conteo y rastreo de estos por cada área.

Para la partida de servicio de electricidad, se realizó un conteo de los bienes que consumen energía eléctrica. Luego, se utilizó la información proporcionada por Osinergmin para establecer el promedio de consumo de energía por cada bien. Seguido de esto, se realizaron las fichas de observación y preguntas a los encargados para verificar la cantidad de horas que estos productos y/o activos estaban encendidos durante el día y al mes. De esta manera, se distribuyó según el porcentaje de kwh de cada área.

Para el servicio de agua, se realizó un conteo mediante el uso de las fichas de observación de las salidas de agua que tiene cada departamento.

Por el lado del internet y gas, se hizo lo mismo de lo mencionado en el párrafo anterior.

Por último, para el servicio de telefonía se efectuó un conteo y verificación de los teléfonos y celulares de cada área.

Tabla 7. Resumen de la distribución de los servicios básicos por departamento expresado en S/. del año 2018

Nivel	Cuenta	Nombre	Departamentos					Total
			Administración, Contabilidad y Gerencia	Ventas	Mantenimiento	Restaurant	Hotel	
63	63611	Servicio de electricidad	1,733.25	230.78	120.84	4,637.16	32,205.88	38,927.91
63	6362	Gas	-	-	-	8,075.00	28,262.52	36,337.52
63	63631	Suministro de Agua	-	-	-	1,799.87	29,397.93	31,197.80
63	63643	Servicio de Telefonía	3,218.81	2,145.88	-	1,072.94	2,145.88	8,583.51
63	63651	Servicio de internet	4,137.93	2,482.76	-	1,655.17	15,724.14	24,000.00
63	63671	Cable mágico	197.62	-	-	395.24	9,288.25	9,881.11
			9,287.61	4,859.42	120.84	17,635.38	117,024.60	148,927.85

Fuente: Empresa.

Elaboración: Propia.

Esta tabla representa la distribución de los servicios básicos en las distintas áreas mediante las bases de distribución presentada en la tabla 6.

Ahora se procede a ver a ver lo relacionado con la carga de personal para determinar la mano de obra directa e indirecta y el sueldo del personal de las áreas de soporte administrativo, mantenimiento y de ventas.

Tabla 8. Total gasto de personal por áreas expresado en S/. del año 2018

Ítem	Descripción	Administración, Contabilidad y Gerencia	Ventas	Mantenimiento	Restaurant	Hotel	Total
62111	Sueldo Básico	145,111.34	77,697.41	10,626.26	120,821.40	126,987.19	481,243.60
62112	Horas extras	1,075.90	576.07	78.79	2,073.95	19,407.72	23,212.43
62113	Feridos	45.58	24.41	3.34	5,482.14	7,134.54	12,690.01
62141	Gratificaciones ordinarias	17,498.78	9,369.42	1,281.41	11,823.78	22,933.34	62,906.73
62151	Vacaciones trancas	42.65	22.84	3.12	238.96	538.89	846.46
62152	Remuneración vacacional	6,735.41	3,606.36	493.22	4,153.60	8,530.62	23,519.21
62211	Bono producción de ventas	12,977.25	6,948.45	950.30	5,320.00	-	26,196.00
62212	Bonificación extra General	12,983.47	6,951.78	950.76	4,800.00	4,400.00	30,086.00
62213	Asignación familiar	231.25	123.82	16.93	6,552.00	3,419.50	10,343.50

Continúa en la siguiente página

Continuación de la tabla 8

Ítem	Descripción	Administración, Contabilidad y Gerencia	Ventas	Mantenimiento	Restaurant	Hotel	Total
62218	Bonificación por Turno Nocturno	-	-	-	106.75	8,227.23	8,333.98
62220	Condiciones de Trabajo	-	-	-	83.98	-	83.98
62221	Gastos de Recreación del Personal	2,025.27	1,084.40	148.31	688.73	62.21	4,008.91
62222	Suma Graciosa	-	-	-	116.25	-	116.25
62411	Capacitación a Trabajadores	3,472.15	1,859.11	254.26	1,415.25	-	7,000.77
62511	Atención a los trabajadores	3,447.27	1,845.78	252.44	251.44	382.74	6,179.67
62711	Essalud	13,710.03	7,340.80	1,003.96	12,498.32	15,968.96	50,522.08
62911	Compensación Por Tiempo De Servic	10,646.14	5,700.29	779.60	6,590.99	12,269.82	35,986.84
62142	Gratificaciones Truncas	220.21	117.91	16.13	-	240.72	594.97
62229	Distribución de Utilidades	34,100.01	18,258.27	2,497.09	-	-	54,855.37
62412	Capacitación a director.	323.25	173.08	23.67	-	-	520.00
		264,645.96	141,700.20	19,379.59	183,017.54	230,503.48	839,246.76

Fuente: Empresa.

Elaboración: Propia.

Esta tabla muestra todos los gastos de la planilla de la empresa en el año 2018, sin desagregarle la mano de obra indirecta de ciertas áreas.

Como se aprecia en la tabla 9, esta no está considerando que el departamento de Restaurant, el cual brinda ciertos servicios o funciones a las distintas áreas de la empresa. Estas son el servicio de preparación de almuerzos para el personal y la preparación del desayuno buffet para los huéspedes.

Tabla 9. Minutos por trabajador del personal de cocina del año 2018

Detalle	DÍAS TRAB	PERS. /ACT.	MIN./TRAB	MIN/AÑO	%
Comida para el Personal	365	1	120.00	43,800.00	2.50%
Desayuno Buffet	365	4	960.00	350,400.00	20.00%
Trabajo Común	365	10	3,720.00	1,357,800.00	77.50%
			4,800.00	1,752,000.00	100.00%

Fuente: Empresa.

Elaboración: Propia.

Esta tabla indica el tiempo dedicado a distintas funciones del personal de cocina, que no tienen que ver con el core business del área.

La tabla 10 detalla la cantidad de tiempo que dedica el restaurant a funciones distintas al giro de esta unidad de negocio. De la misma manera, muestra el tiempo realizando

funciones propias de esta, que esta enlazado con la mano de obra directa. El tiempo asignado a las distintas funciones se puede realizar mediante el uso de la ficha de análisis documental, ya que se verificaron las hojas de tiempo (formato de la propia empresa) para las actividades que realiza el personal de cocina. Con una multiplicación de los porcentajes y el total de carga de personal, se determinó que la mano de obra directa del área de cocina fue de S/. 141,838.59, la mano de obra indirecta por el desayuno de huéspedes al área del hotel por un total de S/. 36,603.51 y para la elaboración del desayuno, almuerzo y cena del personal S/. 4,575.44. Este último será distribuido en los distintos departamentos, ya que es para el personal en general.

Tabla 10. Distribución de la Mano de Obra por la elaboración de la alimentación del personal expresado en S/. del año 2018

Ítem	Descripción	MO de Personal a Distribuir	Administración, Contabilidad y Gerencia	Ventas	Mantenimiento	Restaurant	Hotel	Total
62111	Sueldo Básico	3,020.54	426.53	313.37	104.46	983.63	1,192.55	3,020.54
62112	Horas extras	51.85	7.32	5.38	1.79	16.88	20.47	51.85
62113	Feriatos	137.05	19.35	14.22	4.74	44.63	54.11	137.05
62141	Gratificaciones ordinarias	295.59	41.74	30.67	10.22	96.26	116.70	295.59
62151	Vacaciones trucas	5.97	0.84	0.62	0.21	1.95	2.36	5.97
62152	Remuneración vacacional	103.84	14.66	10.77	3.59	33.82	41.00	103.84
62211	Bono producción de ventas	133.00	18.78	13.80	4.60	43.31	52.51	133.00
62212	Bonificación extra General	120.00	16.95	12.45	4.15	39.08	47.38	120.00
62213	Asignación familiar	163.80	23.13	16.99	5.66	53.34	64.67	163.80
62218	Bonifica por Turno Nocturno	2.67	0.38	0.28	0.09	0.87	1.05	2.67
62220	Condiciones de Trabajo	2.10	0.30	0.22	0.07	0.68	0.83	2.10
62221	Gastos de Recreac del Personal	17.22	2.43	1.79	0.60	5.61	6.80	17.22
62222	SUMA GRACIOSA	2.91	0.41	0.30	0.10	0.95	1.15	2.91
62411	Capacitación a Trabajadores	35.38	5.00	3.67	1.22	11.52	13.97	35.38
62511	Atención a los trabajadores	6.29	0.89	0.65	0.22	2.05	2.48	6.29
62711	Essalud	312.46	44.12	32.42	10.81	101.75	123.36	312.46
62911	Compensación Por Tiempo De Servic	164.77	23.27	17.09	5.70	53.66	65.06	164.77
62142	Gratificaciones Trucas	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
62229	Distribución de Utilidades	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
62412	Capacitación a director.	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
		4,575.44	646.10	474.69	158.23	1,489.98	1,806.44	4,575.44

Fuente: Empresa.

Elaboración: Propia.

Esta tabla muestra la distribución de la mano de obra empleada para la elaboración del desayuno, almuerzo y cena del personal, en las distintas áreas.

La base para la distribución presentada en la tabla 10 fue la cantidad de personal por cada área por cada mes. Es así que el área de Administración, Contabilidad y Gerencia tuvo un total 49 personas, ventas 36, mantenimiento 12, Restaurant 113 y el Hotel 137.

Tabla 11. Cálculo del consumo del hotel expresado en S/. del año 2018

Detalle	Montos
(+) Inventario Inicial de Suministros	0.00
(+) Compras	73,216.16
(-) Inventario Final de Suministros	0.00
(=) Consumo de Suministros	73,216.16

Fuente: Empresa.
Elaboración: Propia.

La tabla 11 representa el consumo de los suministros indirectos necesarios para la venta de una habitación. Generalmente, esta lista está constituida por amenities, y productos de limpieza personal. Como se observa, la empresa no consideraba una valuación de sus inventarios y todas las compras que se debieron inventariar las enviaba a resultados.

Tabla 12. Resumen de los CIF en el año 2018

Cuenta	Nombre	Restaurant	Hotel
603	Mat. Auxil., sumin. y repuesto	19,144.46	136,761.59
621	Remuneraciones	1,177.17	30,345.95
622	Otras remuneraciones	143.84	3,707.93
624	Capacitación	11.52	297.02
625	Atención al personal	2.05	52.77
627	Seg., previsión soc.y otras co	101.75	2,623.03
629	Benef. Soc. de los trabajadore	53.66	1,383.25
631	Transp., correos y gastos de v	5,216.03	6,323.86
632	Asesoría y consultoría	8,062.19	18,649.15
633	Producc. encargada a terceros	24,457.85	42,998.06
634	Mantenimiento y reparaciones	6,184.27	92,653.72
635	Alquileres	0.00	2,031.28
636	Servicios básicos	17,635.38	117,024.60
639	Otros serv. prestados x tercer	2,261.89	47,535.52
643	Gobierno local	970.16	20,373.19
651	Seguros	632.50	13,282.41
653	Suscripciones	0.00	1,263.23
654	Licenc. y derechos de vigencia	83.20	100.87
659	Otros gastos de gestión	201.05	962.68
681	Dep. de prop.s de inversión	7,811.37	104,904.45
		94,150.34	643,274.58

Fuente: Empresa.
Elaboración: Propia.

La tabla 12 muestra un resumen de todos los CIF acumulados que se mencionaron anteriormente. En este, se incluye los CIF identificables y los distribuidos mediante el uso de bases de distribución.

Tabla 13. Resumen de los gastos operativos en el año 2018

Cuenta	Nombre	Administración, Contabilidad y Gerencia	Mantenimiento	Ventas
603	Mat. Auxil., sumin. y repuesto	30,027.74	2,033.04	6,717.39
621	Remuneraciones	510.45	125.01	375.03
622	Otras remuneraciones	62.37	15.27	45.82
624	Capacitación	5.00	1.22	3.67
625	Atención al personal	0.89	0.22	0.65
627	Seg., previsión soc.y otras co	44.12	10.81	32.42
628	Retribuciones al directorio	19,638.00	0.00	0.00
629	Benef. Soc. de los trabajadore	23.27	5.70	17.09
631	Transp., correos y gastos de v	2,985.86	553.92	1,661.75
632	Asesoría y consultoría	129,574.49	38.79	36.35
633	Producc. encargada a terceros	10,591.09	2,603.95	7,765.78
634	Mantenimiento y reparaciones	10,527.11	614.80	1,361.69
635	Alquileres	30,000.00	0.00	0.00
636	Servicios básicos	9,287.61	120.84	4,859.42
637	Public.,publicaciones,relac.Pú	7,551.68	0.00	133,924.73
639	Otros serv. prestados x tercer	76,333.66	337.45	339.29
641	Gobierno nacional	406.48	0.00	0.00
643	Gobierno local	325.24	146.77	137.55
651	Seguros	212.04	95.69	89.68
653	Suscripciones	8,783.52	0.00	0.00
654	Licenc. y derechos de vigencia	36.08	8.84	26.51
659	Otros gastos de gestión	16,157.68	21.35	1,585.46
681	Dep. de prop.s de inversión	4,275.27	574.96	1,214.68
684	Dep. de prop., planta y equipo	3,882.52	0.00	0.00
		361,242.18	7,308.63	160,194.95

Fuente: Empresa.

Elaboración: Propia.

La tabla 13, al igual que la anterior presentada, resume los gastos operativos identificables y distribuidos.

Es necesario realizar este resumen para poder hacer un seguimiento de cómo se vienen acumulando los costos y gastos operativos en los distintos departamentos.

Tabla 14. Ingresos de servicios por áreas expresado en S/. del año 2018

Ingresos por servicio	Restaurant	Hotel	Total, Periodo 2018
Serv.Prest-Alojamiento	0.00	2,372,383.61	2,372,383.61
Serv.Prest-Cafeteria	353,550.45	0.00	353,550.45
Serv.Prest-Telefonia	0.00	1,725.85	1,725.85
Serv.Prest-Lavanderia	0.00	7,853.73	7,853.73
Serv.Prest-Salas	71,886.49	0.00	71,886.49
Serv.Prest-Eventos(Cofee Break	153,059.04	0.00	153,059.04
Serv.Prest-Diversos	15,820.25	0.00	15,820.25
	594,316.23	2,381,963.19	2,976,279.42

Fuente: Empresa.
Elaboración: Propia.

En el tema de ingresos en las unidades de negocio, se verificó que la empresa en estudio viene aplicando una correcta distribución. Incluso tienen cuentas específicas para cada servicio brindado por los centros de costos.

Tabla 15. Resumen de la mano de obra directa por Unidad de Negocio expresado en S/. del año 2018

Mano de Obra directa:	Restaurant	Hotel	2018
621 Remuneraciones	112,060.22	185,773.02	297,833.24
622 Otras Remuneraciones	13,692.48	16,108.94	29,801.42
624 Capacitación	1,096.82	0.00	1,096.82
625 Atención al personal	194.87	382.74	577.61
627 Seguridad Y Previ Social	9,686.20	15,968.96	25,655.16
629 Benefic Sociales De los Trabaj	5,108.02	12,269.82	17,377.84
	141,838.59	230,503.48	372,342.07

Fuente: Empresa.
Elaboración: Propia.

La tabla 15 resume lo presentado en la distribución de la carga laboral del área de Restaurant. La mano de obra varía en S/. 41,178.95 a lo presentado por la gerencia anteriormente.

Tabla 16. Resumen de la MPD por Unidad de Negocio expresado en S/. del año 2018

Materia Prima directa:	Restaurant	Hotel	2018
Inv. Inicial	0.00	0.00	0.00
(+) Compras	167,843.81	0.00	167,843.81
() Inv. Final	0.00	0.00	0.00
(=) Consumo de Materia Prima	167,843.81	0.00	167,843.81

Fuente: Empresa.
Elaboración: Propia.

Si bien es cierto el servicio de hospedaje no cuenta con materia prima directa, presenta los suministros indirectos relacionados al costo del servicio. Caso contrario sucede en la unidad de negocio restaurant. Este sí cuenta con materias primas directas que son utilizados para producir los platillos de acuerdo a las órdenes de servicio que se suscitan en el común de sus operaciones.

Ahora se presentará el resumen de los Gastos Operacionales por Unidad de Negocio. Para poder realizar esta distribución, fue necesario determinar la participación de los colaboradores de administración, contabilidad, ventas y mantenimiento en las unidades de negocio mediante una base de distribución en horas hombre al año.

Tabla 17. Horas hombre del personal de soporte para la distribución del año 2018

Personal	h/mes	h/año	Restaurant	Hotel	Total %
Asistente Contable 1 Ingresos	176	2,112	20%	80%	100.00%
Asistente Contable 2 Egresos	176	2,112	60%	40%	100.00%
Gerente de Operaciones	187	2,244	30%	70%	100.00%
Gerente de ventas	187	2,244	67%	33%	100.00%
Ejecutiva de ventas Reservas	187	2,244	0%	100%	100.00%
Ejecutiva de ventas E-Commerce	187	2,244	0%	100%	100.00%
Gerente General	187	2,244	30%	70%	100.00%
Mantenimiento	208	2,496	20%	80%	100.00%

Fuente: Empresa.

Elaboración: Propia.

De este análisis se halló el promedio ponderado de horas para las distintas áreas. Donde el personal de soporte apoya al personal de cocina en un 28.09% (5,039 horas) y al hotel en un 71.91% (12,901 horas), haciendo un total de 17,940 horas hombre al año.

A continuación, se presenta los gastos operacionales distribuidos en las unidades de negocio.

Tabla 18. Gastos operacionales distribuidos en las unidades de negocio expresado en S/. del año 2018

Gastos de Operación	Restaurant	Hotel	2018
Gastos de Administración:			
Sueldos y Salarios:			
621 Remuneraciones	47,951.68	122,778.19	170,729.87
622 Otras Remuneraciones	17,502.60	44,814.64	62,317.24
624 Capacitación	1,065.99	2,729.42	3,795.40
625 Atención al personal	968.21	2,479.06	3,447.27
627 Seguridad Y Previ Social	3,850.64	9,859.39	13,710.03
629 Benefic Sociales De los Trabaj	2,990.10	7,656.03	10,646.14
	74,329.22	190,316.73	264,645.96
Gastos admini. Indirectos			
603 Material Auxili Suminis y Repu	8,433.68	21,594.06	30,027.74
621 Remuneraciones	143.37	367.09	510.45
622 Otras Remuneraciones	17.52	44.85	62.37
624 Capacitación	1.40	3.59	5.00
625 Atención al personal	0.25	0.64	0.89
627 Seguridad Y Previ Social	12.39	31.73	44.12
628 Retribuciones Al Directorio	5,515.59	14,122.41	19,638.00
629 Benefic Sociales De los Trabaj	6.54	16.73	23.27
631 Transp.Correos y Gtos De Viaje	838.62	2,147.24	2,985.86
632 Asesoría y Consultoría	36,392.66	93,181.83	129,574.49
633 Producción Encargada a Tercero	2,974.64	7,616.45	10,591.09
634 Mantenimiento y Reparaciones	2,956.67	7,570.43	10,527.11
635 Alquileres	8,425.89	21,574.11	30,000.00
636 Servicios Básicos	2,608.54	6,679.07	9,287.61
637 Publicidad Public.Relac.Public	2,120.99	5,430.69	7,551.68
639 Otros Serv.Prest.Por Terceros	21,439.29	54,894.37	76,333.66
641 Gobierno Central	114.17	292.31	406.48
643 Gobierno Local	91.35	233.90	325.24
651 Seguros	59.56	152.49	212.04
653 Suscripciones y Cotizaciones	2,466.96	6,316.56	8,783.52
654 Licencias y Derechos De Vigenc	10.13	25.95	36.08
659 Otros Gastos De Gestión	4,538.09	11,619.59	16,157.68
681 Depreciación	1,200.77	3,074.51	4,275.27
684 Valuación de activos	1,090.46	2,792.06	3,882.52
	101,459.52	259,782.66	361,242.18
Total Gasto Administrativo	175,788.74	450,099.39	625,888.14
Gastos de Ventas:			
Sueldos y Salarios:			
621 Remuneraciones	25,674.92	65,739.50	91,414.42
622 Otras Remuneraciones	9,371.47	23,995.24	33,366.71
624 Capacitación	570.77	1,461.42	2,032.18
625 Atención al personal	518.41	1,327.37	1,845.78
627 Seguridad Y Previ Social	2,061.76	5,279.05	7,340.80

Continúa en la siguiente página

Continuación de la tabla 18

Gastos de Operación	Restaurant	Hotel	2018
629 Benefic Sociales De los Trabaj	1,601.00	4,099.29	5,700.29
	39,798.32	101,901.87	141,700.20
Gastos de Ventas Indirectos			
603 Material Auxili Suminis y Repu	571.01	1,462.03	2,033.04
621 Remuneraciones	35.11	89.90	125.01
622 Otras Remuneraciones	4.29	10.98	15.27
624 Capacitación	0.34	0.88	1.22
625 Atención al personal	0.06	0.16	0.22
627 Seguridad Y Previ Social	3.03	7.77	10.81
628 Retribuciones Al Directorio	0.00	0.00	0.00
629 Benefic Sociales De los Trabaj	1.60	4.10	5.70
631 Transp.Correos y Gtos De Viaje	155.57	398.34	553.92
632 Asesoría y Consultoría	10.90	27.90	38.79
633 Producción Encargada a Tercero	731.35	1,872.60	2,603.95
634 Mantenimiento y Reparaciones	172.68	442.13	614.80
635 Alquileres	0.00	0.00	0.00
636 Servicios Básicos	33.94	86.90	120.84
637 Publicidad, Public.Relac.Public	0.00	0.00	0.00
639 Otros Serv.Prest.Por Terceros	94.78	242.68	337.45
641 Gobierno Central	0.00	0.00	0.00
643 Gobierno Local	41.22	105.55	146.77
651 Seguros	26.88	68.81	95.69
653 Suscripciones y Cotizaciones	0.00	0.00	0.00
654 Licencias y Derechos De Vigenc	2.48	6.35	8.84
659 Otros Gastos De Gestión	6.00	15.35	21.35
681 Depreciación	161.48	413.47	574.96
684 Valuación de activos	0.00	0.00	0.00
	2,052.72	5,255.91	7,308.63
Total Gasto de Ventas	41,851.05	107,157.78	149,008.83
Otros gastos Operativos:			
Sueldos y Salarios:			
621 Remuneraciones	3,511.42	8,990.84	12,502.27
622 Otras Remuneraciones	1,281.69	3,281.70	4,563.39
624 Capacitación	78.06	199.87	277.93
625 Atención al personal	70.90	181.54	252.44
627 Seguridad Y Previ Social	281.98	721.99	1,003.96
629 Benefic Sociales De los Trabaj	218.96	560.64	779.60
	5,443.01	13,936.58	19,379.59
Gastos Operativos Indirectos			
603 Material Auxili Suminis y Repu	1,886.67	4,830.73	6,717.39
621 Remuneraciones	105.33	269.70	375.03
622 Otras Remuneraciones	12.87	32.95	45.82
624 Capacitación	1.03	2.64	3.67

Continúa en la siguiente página

Continuación de la tabla 18

Gastos de Operación	Restaurant	Hotel	2018
625 Atención al personal	0.18	0.47	0.65
627 Seguridad Y Previ Social	9.10	23.31	32.42
628 Retribuciones Al Directorio	0.00	0.00	0.00
629 Benefic Sociales De los Trabaj	4.80	12.29	17.09
631 Transp.Correos y Gtos De Viaje	466.72	1,195.02	1,661.75
632 Asesoría y Consultoría	10.21	26.14	36.35
633 Producción Encargada a Tercero	2,181.12	5,584.66	7,765.78
634 Mantenimiento y Reparaciones	382.45	979.24	1,361.69
635 Alquileres	0.00	0.00	0.00
636 Servicios Básicos	1,364.83	3,494.59	4,859.42
637 Publicidad,Public.Relac.Public	37,614.48	96,310.25	133,924.73
639 Otros Serv.Prest.Por Terceros	95.29	243.99	339.29
641 Gobierno Central	0.00	0.00	0.00
643 Gobierno Local	38.63	98.92	137.55
651 Seguros	25.19	64.49	89.68
653 Suscripciones y Cotizaciones	0.00	0.00	0.00
654 Licencias y Derechos De Vigenc	7.44	19.06	26.51
659 Otros Gastos De Gestión	445.30	1,140.16	1,585.46
681 Depreciación	341.16	873.52	1,214.68
684 Valuación de activos	0.00	0.00	0.00
	44,992.82	115,202.14	160,194.95
Total Otros Gastos Operativos	50,435.82	129,138.72	179,574.54

Fuente: Empresa.

Elaboración: Propia.

El total de gastos operativos distribuidos es de S/. 954,471.50. Está distribuido en S/. 268,075.61 para la unidad de negocio de Restaurant y S/. 686,395.89 para el Hotel.

Estos resultados fueron producto de la multiplicación de cada partida acumulada en los departamentos de administración, ventas y mantenimiento con la participación de los trabajadores.

Tabla 19. Estados de Resultados (Operativo) comparativos expresado en S/. del periodo 2018.

	Después			Antes		
	Restaurant	Hotel	Total, Periodo 2018	Restaurant	Hotel	Total, Periodo 2018
Ingresos de Servicios:						
Serv.PrestAlojamiento	0.00	2,372,383.61	2,372,383.61	0.00	2,372,383.61	2,372,383.61
Serv.PrestCafeteria	353,550.45	0.00	353,550.45	353,550.45	0.00	353,550.45
Serv.PrestTelefonia	0.00	1,725.85	1,725.85	0.00	1,725.85	1,725.85
Serv.PrestLavanderia	0.00	7,853.73	7,853.73	0.00	7,853.73	7,853.73
Serv.PrestSalas	71,886.49	0.00	71,886.49	71,886.49	0.00	71,886.49
Serv.PrestEventos(Cofee Break	153,059.04	0.00	153,059.04	153,059.04	0.00	153,059.04
Serv.PrestDiversos	15,820.25	0.00	15,820.25	15,820.25	0.00	15,820.25
	594,316.23	2,381,963.19	2,976,279.42	594,316.23	2,381,963.19	2,976,279.42
Costo de Ventas						
Materia Prima Directa	167,843.81	0.00	167,843.81	155,760.96	0.00	155,760.96
Mano de Obra directa	141,838.59	230,503.48	372,342.07	122,072.70	227,718.89	349,791.59
Costos Indirectos de Fabricación	94,150.34	716,490.74	810,641.07	1,516.10	315,832.64	317,348.74
	403,832.74	946,994.22	1,350,826.96	279,349.76	543,551.53	822,901.29
Utilidad Bruta	190,483.49	1,434,968.97	1,625,452.46	314,966.47	1,838,411.66	2,153,378.13
Resultados Operacionales						
Gastos de Ventas	41,851.05	107,157.78	149,008.83	0.00	84,166.08	84,166.08
Gastos de Administración	175,788.74	450,099.39	625,888.14	274,394.06	1,123,837.03	1,398,231.09
Otros Gastos Operacionales	50,435.82	129,138.72	179,574.54	0.00	0.00	0.00
Otros Ingresos Operacionales	998.58	2,556.81	3,555.39	0.00	3,555.39	3,555.39
	267,077.03	683,839.08	950,916.11	274,394.06	1,204,447.72	1,478,841.78
Utilidad Operativa	76,593.55	751,129.90	674,536.35	40,572.41	633,963.94	674,536.35

Fuente: Empresa.

Elaboración: Propia.

Esta tabla presenta el Estado de Resultado presentado por la empresa (antes) y el que se determinó producto de la implementación de un sistema de acumulación de costos (Después). Esto, a su vez, expone las diferencias que se dan al compararlos. Como se menciona en párrafos anteriores, el hotel está absorbiendo S/. 117,165.95 de los gastos operativos del restaurante y eventos.

Ahora se presenta los resultados del objetivo número 1:

ROA Operativo:

$$\frac{\text{Utilidad Operativa}}{\text{Total Activos}}$$

Al realizar un análisis a la implementación de un sistema de acumulación de costos en la rentabilidad operativa sobre el total activos en el periodo 2018, dio como resultado lo siguiente:

Unidad de Negocio Restaurant:

Antes:

$$\frac{40,572.41}{3,920,397.98} = 1.03\%$$

En análisis a lo presentado por la gerencia, la utilidad operativa de la unidad de negocio Restaurant fue de S/. 40,572.41 (véase Tabla 19) y el total de activos fue de S/. 3,920,397.98 (véase Anexo 21, columna antes). Lo que se obtuvo finalmente fue un porcentaje de 1.03%.

Después:

$$\frac{76,593.55}{3,920,397.98} = 1.95\%$$

La utilidad operativa de la unidad de negocio Restaurant fue de S/. 76,593.63 (véase Tabla 19) y el total activos de S/. 3'920,397.98 (véase Anexo 21, columna antes). El resultado fue de 1.95%.

Como se puede ver, la unidad de negocio Cocina y Restaurant obtuvo una pérdida operacional de S/. 76,593.55, frente a lo que determinó la empresa. La diferencia de este resultado fue de S/. 117,165.95 equivalente a 2.99% del total de activos.

Unidad de Negocio Hotel:

Antes:

$$\frac{633,963.94}{3,920,397.98} \quad \mathbf{16.17\%}$$

En análisis a lo presentado por la gerencia, la utilidad operativa de la unidad de negocio Hotel fue de S/. 633,963.94 (véase Tabla 19) y el total activos de S/. 3'920,397.98 (véase Anexo 21, columna antes), presentando el resultado de 16.17%.

Después:

$$\frac{751,129.90}{3,920,397.98} \quad \mathbf{19.16\%}$$

La utilidad operativa de la unidad de negocio Hotel fue de S/. 751,129.90 (véase Tabla 19) y el total activos de S/. 3'920,397.98 (véase Anexo 21, columna antes). Dio como resultado de 19.16%.

Se evidencia que, a comparación del anterior Unidad de Negocio, el hotel obtuvo un rendimiento mayor en 2.99% a lo presentado anteriormente por la gerencia.

ROE Operativo:

$$\frac{\text{Utilidad Operativa}}{\text{Total Patrimonio}}$$

Ahora se analiza los resultados operativos frente al patrimonio o activo neto financiado por los accionistas.

Unidad de Negocio Restaurant.

Antes:

$$\frac{40,572.41}{3,247,770.94} \quad \mathbf{1.25\%}$$

Evaluando lo presentado por la empresa anteriormente, la utilidad operativa de la unidad de negocio Restaurant fue de S/. 40,572.41 (véase Tabla 19) y el total patrimonio de S/. 3'247,770.48 (véase Anexo 21, columna antes), dando un resultado de 1.25%.

Después:

$$\frac{76,593.55}{3,247,770.94} \quad \mathbf{2.36\%}$$

La utilidad operativa de la unidad de negocio Restaurant fue de S/. 76,593.55 (véase Tabla 19) y el total patrimonio de S/. 3'247,770.94 (véase Anexo 21, columna antes), del que se captó un resultado de 2.36%.

Unidad de Negocio Hotel:

Antes:

$$\frac{633,963.94}{3,247,770.94} \quad \mathbf{19.52\%}$$

Evaluando a lo presentado por la empresa anteriormente, la utilidad operativa de la unidad de negocio Restaurant fue de S/. 633,963.94 (véase Tabla 19) y el total patrimonio de S/. 3'247,770.48 (véase Anexo 21, columna antes), dando un resultado de 19.52%.

Después:

$$\frac{751,129.90}{3,247,770.94} \quad \mathbf{23.13\%}$$

La utilidad operativa de la unidad de negocio Hotel fue de S/. 751,129.90 (véase Tabla 19) y el total patrimonio de S/. 3'247,770.94 (véase Anexo 21, columna antes). El dato final fue 23.13%.

Por este lado, se puede notar que, a comparación del anterior Unidad de Negocio, el Hotel obtuvo un rendimiento mayor en 3.61% a lo presentado anteriormente por la gerencia.

Es necesario decir que el resultado neto del ejercicio no tuvo variación alguna, ya que solo se está analizando el rendimiento operativo por Unidad de Negocio (véase tabla 19, utilidad operativa).

Al evaluar el rendimiento de la gerencia generalmente se califica a esta mediante el resultado de la utilidad operativa, pues es la que muestra lo bien o mal que fueron tomadas las decisiones operacionales, como las ventas, compras, recursos humanos, etc.

En este primer objetivo, se determinó que, con una correcta forma de distribuir los costos y gastos para los distintos puntos de venta e implementando un sistema de acumulación de costos por servicios y el uso de cost drivers, se obtuvo una mejor imagen del rendimiento operativo de estos. Además, se puede visualizar una mejor distribución en los elementos del costo.

Anteriormente, la empresa presentó un archivo Excel, donde se determina el resultado operativo de las unidades de negocio y cómo llegaron a este resultado, siendo estos un poco arbitrarios y sin fundamento técnico y teórico. Implementar un sistema de acumulación de costos era necesario para precisar los resultados operacionales de estos.

Como resultado de esta aplicación, se obtuvo que la unidad de negocio del Hotel estaba absorbiendo S/. 117,165.95 de costo que pertenece a la otra Unidad de Negocio y que le daba a este un resultado positivo de S/. 40,572.41, siendo este ajeno a la realidad de las operaciones.

Por otro lado, el rendimiento operativo del patrimonio variaba en 3.61% a favor de la unidad de negocio de Restaurant, perjudicando el análisis de la gerencia en la toma de decisiones.

3.3. Influencia del sistema de acumulación con una valuación de inventarios, en la rentabilidad de la inversión y el valor económico agregado de las unidades de negocio.

Para poder desarrollar este objetivo, los autores tuvieron que verificar los Kardex de suministros físicos y valorizarlos utilizando el método de valuación de inventarios PEPS. Con ello, se pudo determinar el inventario físico y valorizado de cada producto al final del periodo 2018. Por otro lado, se tuvo que identificar el activo neto financiado del periodo anterior y determinar la tasa del costo promedio ponderado de capital para el cálculo del ROIC y del EVA.

En aplicación de la NIC 2 (párrafo 19), se valorizaron las habitaciones no vendidas pero que acumulaban costos de suministros, mano de obra de los cuarteros y otros costos indirectos de fabricación. Para hallar esta acumulación, se tuvo que aplicar la base de distribución de horas hombre tanto para la mano de obra como para los CIF. No fue necesario aplicar el VNR.

Tabla 20. Inventario Final de Suministros indirectos Hoteleros del año 2018

Detalle	Montos
(+) Inventario Inicial de Suministros	0.00
(+) Compras	73,216.16
(-) Inventario Final de Suministros	2,549.17
(=) Consumo de Suministros	70,666.99

Fuente: La Empresa

Elaboración: Propia

Mediante la elaboración y validación del Kardex valorizado se pudo determinar el inventario final y el consumo de los suministros hoteleros.

En la tabla 21, se presenta la valuación de inventarios realizado a los suministros del Hotel, donde se detalla los saldos finales de cada uno. El método de valuación utilizado fue el costo promedio ponderado. Para realizar esto, se utilizaron las fichas de análisis documental, donde se verificó las compras de estos mediante revisión de los libros contables y sus formatos conteo físico que venían manejando.

Tabla 21. Saldo final de los inventarios valorizados del Hotel en el año 2018

Item	Grupo	Tipo de Medida	Producto	Unid	Prec. Unid	Total
1	AMENITIES	Unidades	Agua S/g 625 ml. X paq 15 un.	192	0.46	88.32
2	AMENITIES	Unidades	Jabon cja x 500 un.	464	0.61	282.38
3	AMENITIES	Unidades	Shampoo cja x 500 un.	613	0.98	601.04
4	AMENITIES	Unidades	Jabón VIP	25	0.63	15.83
5	AMENITIES	Unidades	Shampoo VIP cja x 500 un.	24	0.97	23.19
6	AMENITIES	Unidades	Crema para cuerpo VIP	58	0.97	56.15
7	AMENITIES	Unidades	Gorro para ducha	240	0.67	160.03
8	PAPELES	Unidades	Papel Higiénico X 20 un.	1222	0.69	845.62
9	PAPELES	Unidades	Papel Interfoliado cja x 15 pqts.	10	13.86	138.62
10	PAPELES	Unidades	P.H. Jumbo rollo x 4 un.	2	12.98	25.95
11	BOLSAS PLAS	Unidades	Tachos 14 x 20 100 Un.	2137	0.05	106.85
12	BOLSAS PLAS	Unidades	Lavandería 20 x 30 x 100 un.	90	0.16	14.40
13	BOLSAS PLAS	Unidades	Bolsas 6 x 10 100 un.	1552	0.04	54.32
14	BOLSAS PLAS	Unidades	Bolsas de basura 75 Lt.	39	0.32	12.48
15	WYPALL	Unidades	Wypall x 80 x 80 Hjas	0	0.00	0.00
16	WYPALL	Unidades	Wypall x 80 rojo x 25 Hjas	0	0.00	0.00
17	WYPALL	Unidades	wypall x 80 azul x 25 Hjas	0	0.00	0.00
18	Limpieza	Unidades	pato Hongos c/ gatillo	1	4.92	4.92
19	Limpieza	Unidades	pato purific x 500 ml	1	4.92	4.92
20	Limpieza	Unidades	Detergente x 2600 kg	0	0.00	0.00
21	Limpieza	Unidades	Jabon Elite	2	33.50	67.00
22	Limpieza	Unidades	Alcohol frasco x 96°	1	8.31	8.31
23	Limpieza	Unidades	Pride	0	0.00	0.00
24	Limpieza	Unidades	Ácido Muriático Lt	2	4.24	8.48
25	Limpieza	Unidades	Ambientador Sapolio	0	0.00	0.00
26	Limpieza	Unidades	Trapeador	1	15.00	15.00
27	Limpieza	Unidades	Guantes	1	15.36	15.36
28	Limpieza	Unidades	Escoba	0	0.00	0.00
						2,549.17

Fuente: La Empresa

Elaboración: Propia

Tabla 22. Inventario Final de Materia Prima Directa de cocina del año 2018

Detalle	Monto
(+) Inventario Inicial de Suministros	0.00
(+) Compras	167,843.81
(-) Inventario Final de Suministros	10,940.92
(=) Consumo de Suministros	156,902.89

Fuente: La Empresa

Elaboración: Propia

Mediante la elaboración y validación del Kardex valorizado se pudo determinar el inventario final y el consumo de los suministros del restaurante.

De la misma forma, se procedió a realizar la valuación de inventarios del Restaurant. Es necesario mencionar que este centro de costos contaba con 2 almacenes, uno para cocina y el otro para el comedor.

Tabla 23. Saldos Finales de MPD por almacenes valorizados del Restaurante en el año 2018

Almacenes	Grupo	Suma de Total
Cocina	Abarrotes	2,991.17
Cocina	Carnes	1,610.91
Cocina	Embutidos y Lácteos	1,432.69
Cocina	Limpieza	986.94
Cocina	Panadería	241.05
Cocina	Verduras y Frutas	561.89
Comedor	Abarrotes	1,175.17
Comedor	Aguas, Gaseosas y Cervezas	746.86
Comedor	Lácteos	108.00
Comedor	Limpieza	53.44
Comedor	Vinos y Licores	1,032.80
Total general		10,940.92

Para poder calcular el inventario final de las habitaciones no vendidas en los rubros de mano de obra y costos indirectos de fabricación, se hallaron dos cálculos. Uno mediante las horas hombre y otro mediante la cantidad de habitaciones no vendidas al final de año. Los investigadores tuvieron que hallar los factores por cada rubro y base de distribución.

Factor MOD por minuto	$\frac{\text{MOD S/.}}{\text{Total Mín. Año}}$	$\frac{230,503.48}{450,775.00}$	0.51
Factor MOD por # total de hab. dispon.	$\frac{\text{MOD S/.}}{\text{Total hab. año}}$	$\frac{230,503.48}{15,330.00}$	15.04
Factor CIF por minuto	$\frac{\text{CIF S/.}}{\text{Total Mín. Año}}$	$\frac{713,941.57}{450,775.00}$	1.58
Factor CIF por # total de hab. dispon.	$\frac{\text{CIF S/.}}{\text{Total hab. año}}$	$\frac{713,941.57}{15,330.00}$	46.57

La cantidad de habitaciones no vendidas a final de año fueron 125 habitaciones dobles (de las cuales 12 fueron limpiadas con un tiempo de 30 minutos y la diferencia con 10 minutos), 120 habitaciones matrimoniales (de las cuales 4 fueron limpiadas con un tiempo de 30 minutos y 116 fueron relimpiadas con un tiempo de 10 minutos), 114 habitaciones simples (de las cuales 1 fue limpiada con un tiempo de 30 minutos y 113 fueron relimpiadas con un tiempo de 10 minutos), 106 habitaciones triples (de las cuales 1 fue limpiada con un tiempo de 30 minutos y 105 fueron relimpiadas con un tiempo de 10 minutos).

En la siguiente tabla, se realiza un comparativo de los resultados saldos finales aplicando cada uno de los factores mencionados anteriormente.

A partir de estos datos, se determinó que el factor más adecuado para presentar los saldos finales de las habitaciones no vendidas en los rubros MOD y CIF fue el de horas hombre.

Tabla 24. Inventario Final de Mano de Obra por Habitaciones no vendidas del año 2018

Inventario Final de Servicios terminados MOD:	Unid Serv. Limp.	Min. /hab.	Hab/ relimp	Total minutos	MOD F min S/.	MOD T.HAB S/.	Diferencia
Habitación Doble Habitación	12.00	30.00	113.00	1,490.00	761.91	1,879.51	1,117.60
Habitación Matrimonial	4.00	25.00	116.00	1,260.00	644.30	1,804.33	1,160.03
Habitación Simple	1.00	25.00	113.00	1,155.00	590.61	1,714.12	1,123.51
Habitación Triple	1.00	45.00	105.00	1,095.00	559.93	1,593.83	1,033.90
	18.00			5,000.00	2,556.75	6,991.79	4,435.04

Fuente: La Empresa

Elaboración: Propia

Mediante el cálculo del factor de distribución se pudo calcular el inventario final de mano de obra ya sea por minuto por habitación o cantidad de habitaciones.

Como se aprecia en la tabla 40, en el rubro hotelero existen servicios que se producen y acumulan costos como es el MOD, pero que están pendientes de consumirse ante una venta. Para este caso, la unidad de negocio acumuló S/. 2,556.75 en los que se incluía las horas de limpieza que van al costo y las de relimpieza que irían a resultados (horas muertas).

Tabla 25. Inventario Final de CIF por Habitaciones no vendidas del año 2018

Inventario Final de Servicios terminados CIF:	Unid Serv.	Min. /hab.	Hab. / Relimp.	Total minutos	MOD F min S/.	MOD T.HAB S/.	Diferencia
Habitación Doble Habitación	12.00	30.00	113.00	1,490.00	2,359.88	5,821.44	3,461.57
Matrimonial	4.00	25.00	116.00	1,260.00	1,995.60	5,588.58	3,592.98
Habitación Simple	1.00	25.00	113.00	1,155.00	1,829.30	5,309.15	3,479.85
Habitación Triple	1.00	45.00	105.00	1,095.00	1,734.27	4,936.58	3,202.31
	18.00			5,000.00	7,919.05	21,655.76	13,736.72

Fuente: La Empresa

Elaboración: Propia

Mediante el cálculo del factor de distribución se pudo calcular el inventario final de CIF ya sea por minuto por habitación o cantidad de habitaciones.

En la tabla 41, se determinó los CIF's que se vinieron acumulando. Por ejemplo, los suministros indirectos, la depreciación de la edificación y otros activos, los servicios de mantenimientos y públicos, etc., por un total de S/. 7,919.05.

A continuación, se presenta el Estado de Resultados, donde se considera los saldos finales de los 3 elementos del costo (MPD, MOD y CIF). A partir de los cálculos realizados en el presente objetivo, se les comparó con los presentados por la empresa anteriormente.

Tabla 26. Estados de Resultados comparativos (con valuación de inventario) expresado en S/. del periodo 2018.

	Antes			Después		
	Restaurant	Hotel	Total, Periodo 2018	Restaurant	Hotel	Total, Periodo 2018
Ingresos de Servicios:						
Serv. PrestAlojamiento	0.00	2,372,383.61	2,372,383.61	0.00	2,372,383.61	2,372,383.61
Serv.PrestCafeteria	353,550.45	0.00	353,550.45	353,550.45	0.00	353,550.45
Serv.PrestTelefonia	0.00	1,725.85	1,725.85	0.00	1,725.85	1,725.85
Serv.PrestLavanderia	0.00	7,853.73	7,853.73	0.00	7,853.73	7,853.73
Serv. PrestSalas	71,886.49	0.00	71,886.49	71,886.49	0.00	71,886.49
Serv. PrestEventos(Cofee Break)	153,059.04	0.00	153,059.04	153,059.04	0.00	153,059.04
Serv. PrestDiversos	15,820.25	0.00	15,820.25	15,820.25	0.00	15,820.25
	594,316.23	2,381,963.19	2,976,279.42	594,316.23	2,381,963.19	2,976,279.42
Costo de Ventas						
Materia Prima Directa	155,760.96	0.00	155,760.96	156,902.89	0.00	156,902.89
Mano de Obra directa	122,072.70	227,718.89	349,791.59	141,838.59	227,946.73	369,785.33
Costos Indirectos de Fabricación	1,516.10	315,832.64	317,348.74	94,150.34	706,022.52	800,172.86
	279,349.76	543,551.53	822,901.29	392,891.82	933,969.25	1,326,861.07
Utilidad Bruta	314,966.47	1,838,411.66	2,153,378.13	201,424.41	1,447,993.94	1,649,418.35
Resultados Operacionales						
Gastos de Ventas	0.00	84,166.08	84,166.08	41,851.05	107,157.78	149,008.83
Gastos de Administración	274,394.06	1,123,837.03	1,398,231.09	175,788.74	450,099.39	625,888.14
Otros Gastos Operacionales	0.00	0.00	0.00	50,435.82	129,138.72	179,574.54
Otros Ingresos Operacionales	0.00	3,555.39	3,555.39	998.58	2,556.81	3,555.39
	274,394.06	1,204,447.72	1,478,841.78	267,077.03	683,839.08	950,916.11
Utilidad Operativa	40,572.41	633,963.94	674,536.35	65,652.63	764,154.86	698,502.23

	Antes			Después		
	Restaurant	Hotel	Total, Periodo 2018	Restaurant	Hotel	Total, Periodo 2018
Gastos Financieros			125,180.45			125,180.45
Ingresos Financieros			12,043.42			12,043.42
Diferencia de Cambio Neto			56,445.01			56,445.01
Otros ingresos excepcionales			0.00			0.00
Otras cargas excepcionales			0.00			0.00
Utilidad antes de Impuestos			617,844.33			641,810.21
Impuesto a la Renta			173,958.09			173,958.09
Utilidad Neta			443,886.24			467,852.12

Fuente: La Empresa
Elaboración: Propia

Como se observa, en la presentación del Estado de Resultados que previamente hizo la empresa versus el que se presenta en aplicación sistema de acumulación de costos y una valuación de inventarios, existe una variación de S/. 23,965.88. Esto se debe al saldo final de las existencias determinado y que se muestra en el Estado de Situación Financiera.

Estado de Situación Financiera del Periodo 2018 – Variación de Partidas

(Soles S/.)

Hotel los Florales S.A.

	<u>Antes</u>	<u>Después</u>	<u>Diferencia</u>
Activos			
Existencias	0.00	23,965.88	(23,965.88)
Patrimonio			
Resultado del ejercicio	443,886.24	467,883.55	(23,997.31)

Como se mencionaba anteriormente, al aplicar una valuación de inventarios, se produce una variación en la utilidad neta que puede alterar la percepción de la rentabilidad que ha generado la empresa en sus unidades de negocio y de manera global. La diferencia que existe entre los Estados de Situación Financiera se puede observar en los rubros de “Existencias” y “Resultado del Ejercicio”. Si bien es cierto que esta variación no es tan significativa (5.41% de la utilidad anteriormente presentada), esto produjo un incremento en los beneficios financieros para los accionistas. La forma de calcular el resultado operativo anteriormente se debe a que la contabilidad está preparada en base a las normas legales peruanas, en vez de seguir los estándares internacionales de información financiera (NIIF).

Se examinará brevemente los índices de rentabilidad que también se mostraron en el objetivo anterior, pero incluyendo en estos la valuación de inventarios.

ROA Operativo:

$$\frac{\text{Utilidad Operativa}}{\text{Total Activos}}$$

Al realizar un análisis a la implementación de un sistema de acumulación de costos con una valuación de inventarios y su impacto en la rentabilidad operativa sobre el total activos, dio como resultado lo siguiente:

Restaurant.

Antes:

$$\frac{40,572.41}{3,920,397.98} = 1.03\%$$

Previamente la utilidad operativa de la unidad de negocio Restaurant fue de S/. 40,572.41 (véase Tabla 26) y el total activos de S/. 3'920,397.98 (véase Anexo 21, columna antes), dando un resultado de 1.03%.

Después:

$$\frac{65,652.63}{3,944,363.86} = 1.66\%$$

La utilidad operativa de la unidad de negocio Restaurant fue de S/. 65,652.63 (véase Tabla 26) y el total activos de S/. 3'944,363.86 (véase Anexo 21, columna después), proporcionando como dato final un porcentaje de 1.66%.

Como se aprecia en la aplicación de un sistema de acumulación de costos con control de inventario, la unidad de negocio Restaurant obtuvo una pérdida de 65,652.63, frente a lo que determinó la empresa. La diferencia de este resultado fue de 106,225.03 equivalente a 2.70% del total de activos.

Por otro lado, la unidad de negocio Hotel muestra lo siguiente:

Antes:

$$\frac{633,963.94}{3,920,397.98} = 16.17\%$$

Como se ve, previamente la utilidad operativa de este Unidad de Negocio fue de S/. 633,963.94 (véase Tabla 26) y el total activos de S/. 3'920,397.98 (véase Anexo 21, columna antes). Esto dio un resultado de 16.17%.

Después:

$$\frac{764,154.86}{3,944,363.86} \quad \mathbf{19.37\%}$$

La utilidad operativa de la unidad de negocio Hotel fue de S/. 764,154.86 (véase Tabla 26) y el total activos de S/. 3'944,363.86 (véase Anexo 21, columna después). Esto expone un porcentaje de 19.37%.

Por este lado, se puede notar que, a comparación del anterior Unidad de Negocio, el hotel obtuvo un rendimiento mayor en 3.20% a lo presentado anteriormente por la gerencia.

ROE Operativo:

$$\frac{\text{Utilidad Operativa}}{\text{Total Patrimonio}}$$

Ahora se analiza los resultados operativos frente al patrimonio o activo neto financiado por los accionistas.

Restaurant.

Antes:

$$\frac{40,572.41}{3,247,770.94} \quad \mathbf{1.25\%}$$

Previamente la utilidad operativa de la unidad de negocio Restaurant fue de S/. 40,572.41 (véase Tabla 26) y el total patrimonio de S/. 3'247,770.94 (véase Anexo 21, columna antes), con una conclusión de 1.25%.

Después:

$$\frac{65,652.63}{3,271,768.25} \quad \mathbf{2.01\%}$$

La utilidad operativa de la unidad de negocio Restaurant fue de S/. 65,652.63 (véase Tabla 26) y el total patrimonio de S/. 3'271,768.25 (véase Anexo 21, columna después), dando un resultado de 2.01%.

Hotel:

Antes:

$$\frac{633,963.94}{3,247,770.94} \quad \mathbf{19.52\%}$$

Como se observa, previamente la utilidad operativa de este Unidad de Negocio fue de S/. 633,963.94 (véase Tabla 26) y el total patrimonio de S/. 3'247,770.94 (véase Anexo 21, columna antes). El dato final señala 16.17%.

Después:

$$\frac{764,154.86}{3,271,768.25} \quad \mathbf{23.26\%}$$

La utilidad operativa de la unidad de negocio Hotel fue de S/. 764,154.86 (véase Tabla 26) y el total patrimonio de S/. 3'271,768.25 (véase Anexo 21, columna después), dando un ROE de 23.26%.

Al comparar los estados de resultados previos y el que resulta al implementar lo ya mencionado anteriormente, se observa una diferencia de S/. 23,997.31 en la utilidad neta, que se expresa en la partida de existencia en el Estado de Situación Financiera. Esto es

debido al inventario final de suministros y las habitaciones no vendidas que acumularon costos de servicios.

Como resultado de esta aplicación, se obtuvo que la unidad de negocio del hotel estaba absorbiendo S/. 106,225.03 de gastos operativos que pertenece a otra unidad de negocio y que le daba a este un resultado positivo de S/. 40,572.41. Además, al compararlo con presentado en el objetivo N°1, existe una variación de S/. 10,940.92 (producto del inventario final de suministros de cocina).

Por el lado del hotel, al compararlo con lo mostrado en el objetivo N°1, existe una variación de S/. 13,024.96 (resultado del inventario de suministros hoteleros, mano de obra directa y CIF de las habitaciones no vendidas).

Después de realizar una comparación a indicadores con el ROE y ROA operativo, por cada unidad de negocio, se procede a determinar el retorno de la inversión y el valor económico agregado, basándose en la implementación de un sistema de acumulación de costos con un método absorbente y aplicando una valuación de inventarios.

Para poder calcular el ROIC es necesario hallar el NOPAT, también conocido como la utilidad neta no apalancada, su fórmula es:

$$Ebit * (1 - t)$$

Tabla 27. Activo neto financiado del año 2017

Estructura de Inversión	Restaurant	Hotel	Inversión en el año 2017
Capital de Trabajo neto	77,569.89	1,473,827.86	1,551,397.75
Activos Fijos	279,585.29	1,584,316.67	1,863,901.96
Capital Invertido (t-1)	357,155.18	3,058,144.53	3,415,299.71

Fuente: La Empresa
Elaboración: Propia

La tabla 27 se presenta la inversión realizada al 31 de diciembre del 2017 por la empresa en las distintas unidades de negocio. El capital de trabajo neto vendría a ser igual al Activo Corriente descontándole los pasivos corrientes sin costo financiero.

Tabla 28. Cálculo del NOPAT en el año 2018

NOPAT	Restaurant	Hotel	Total Empresa
Antes	29,148.97	455,467.05	484,616.01
Después	-47,167.68	549,001.82	501,834.14

Fuente: La Empresa
Elaboración: Propia

La tabla 28 muestra el cálculo de la utilidad neta sin apalancamiento (NOPAT) utilizando la fórmula anteriormente presentada. Esto quiere decir que es la utilidad operativa menos el impuesto a la renta.

Tabla 29. Cálculo del ROIC

ROIC	Restaurant	Hotel	Total Empresa
Antes	8.16%	14.89%	14.19%
Después	-13.21%	17.95%	14.69%

Fuente: La Empresa
Elaboración: Propia

Lo presentado en la tabla 29 es el resultado del rastreo, asignación y acumulación de los costos de una manera más precisa y técnica en las distintas áreas que generan ingresos. Anteriormente, la gerencia contaba con una información de rentabilidad operativa errónea a la realidad de la empresa.

Simultáneamente, para evaluar la generación o destrucción de valor, se muestra la fórmula del EVA:

$$EVA = NOPAT - (WACC * Capital Invertido(t - 1))$$

Tabla 30. Cálculo del EVA antes de la aplicación de un sistema de acumulación de costos y valuación de inventarios del año 2018.

Escenario Anterior	Restaurant	Hotel	Total Empresa
Nopat	29,148.97	455,467.05	484,616.01
WACC (ver anexo 22)	16.6%	13.9%	14.4%
Capital Invertido (t-1)	357,155.18	3,058,144.53	3,415,299.71
EVA	-29,962.48	30,766.09	-7,846.84

Fuente: La Empresa

Elaboración: Propia

Como se ve en la tabla 30, la gerencia ya había determinado que el restaurante estaba destruyendo valor por S/. 29,962.48 y que la empresa en conjunto había destruido valor S/. 7,846.84.

Tabla 31. Cálculo del EVA despues de la aplicacion de un sistema de acumulación de costos y valuación de inventarios del año 2018

Escenario Posterior	Restaurant	Hotel	Total Empresa
Nopat	-47,167.68	549,001.82	501,834.14
WACC	16.6%	13.9%	14.4%
Capital Invertido (t-1)	357,155.18	3,058,144.53	3,415,299.71
EVA	-106,279.13	124,300.86	9,371.28

Fuente: La Empresa

Elaboración: Propia

La tabla 31 presenta un mejor panorama de la gestión operativa de cada unidad de negocio. En este, podemos apreciar que la unidad de negocio Restaurant estaba destruyendo valor por S/. 106,279.13, siendo tres veces más de lo presentado por la gerencia anteriormente. La situación opuesta con respecto al hotel que, a diferencia del anterior, generó un valor agregado de S/. 124,300.86. En conjunto, la organización generó valor por S/. 9,371.28.

Si bien es cierto las unidades de negocio tienen diferente tasa WACC, esto se debe principalmente al impacto que tiene el riesgo (beta, riesgo sistemático) en el sector restaurante. Por ello, se espera que esta unidad de negocio genere un rendimiento mínimo de 16.6% contrario al hotel, que espera un rendimiento mínimo de 13.9%.

En este segundo objetivo, se demuestra que con una correcta forma de distribuir los costos y gastos para las distintas unidades generadoras de ingresos y la implementación de un sistema de acumulación de costos con una valuación de inventarios y el uso de cost drivers, se obtuvo una mejor imagen del rendimiento operativo de estos.

CAPÍTULO IV. DISCUSIÓN Y CONCLUSIONES

4.1. Discusión

Dado los resultados obtenidos en el capítulo anterior, se valida la hipótesis planteada en el presente trabajo de investigación. Lo comprobado hasta este punto supone que la implementación de los Sistemas de acumulación de costos impacta directamente en el análisis de la rentabilidad de las unidades de negocio en la empresa Hotel los Florales S.A. La alta dirección y gerencia no tuvo información oportuna y fidedigna para tomar decisiones operativas de cara a los siguientes periodos, ya que la información anterior mostraba una imagen financiera de las unidades de negocio de manera arbitraria y sin fundamento técnico.

Se determinó que el restaurant estaba destruyendo valor para la empresa y que el retorno de la inversión era negativa. Adicionalmente, con esta aplicación, se demostró que la entidad en su conjunto generó un valor agregado por 9,371.8, caso distinto al que se hubiese dado si no se realizaba una valuación de inventarios que destruía valor por 7,846.84, esto se debe a los altos costos de fabricación que mantiene esta unidad de negocio; de manera similar a la investigación de Flores (2016), donde indica que Casa Andina Private Collection Arequipa, debe enfocarse en el área de alimentos y bebidas (restaurante) debido a los altos costos operativos (CIF) que mantiene. Es de conocimiento general que en el sector hotelero los costos de fabricación fijos tienen la más alta proporción de los gastos operativos totales.

Los resultados implementando un sistema de acumulación de costos en las unidades de negocio fueron que los costos y gastos operativos eran de de 113% en la unidad de negocio Restaurante y de 68% en el hotel. Estos son similares a Arenas (2016), quien en

su trabajo de investigación “Diseño de un sistema de costos para el hotel Plaza Real, que permita determinar la rentabilidad del negocio”, tuvo los siguientes resultados: los costos y gastos operacionales del Hotel fueron de 65% y en el restaurant un 35% y concluye que mediante los sistemas ABC se puede identificar la rentabilidad por cada Unidad de Negocio. Esto nos permite deducir que en la presente empresa investigada los costos del restaurant son extremadamente altos en comparación a la investigación de Arenas.

Por otro lado, Leguía (2018) en su tesis “Diseño de un sistema de contabilidad de costos aplicado al Hotel La Hostería S.A.C. de la ciudad de Arequipa”, los resultados fueron distintos a los de esta investigación, ya que obtuvieron un 60% de mano obra, 4% materia prima y 36% de costos indirectos de fabricación, del total de los costos de servicios hoteleros y un margen bruto del 80%. A comparación de lo presentado en este trabajo, en el que los márgenes brutos fueron de 32.10% y 60.20% para el restaurante y hotel respectivamente. Asimismo, se comparte la idea de Leguía en lo referente al enlace que tienen los sistemas de acumulación de costos con la utilidad y determinación en las distintas áreas que se generen mayores costos y beneficios.

En otra idea, Flores (2016) en su tesis “Análisis de los costos de servicio y rentabilidad de Nessus Hoteles Perú S.A., en sus productos Casa Andina Classic y Casa Andina Private Collection, de la región Arequipa, en los periodos 2014 y 2015”, concluye que la empresa debe disminuir sus costos indirectos de servicios y de los de mantenimiento ya que son relativamente altos. Esta conclusión es similar a la que se obtuvo en este trabajo, donde los CIF son el 60% del costo. Entonces, es necesario que las empresas del sector hotelero profundicen en la determinación de los costos y gastos operacionales, siendo más precisos en el rastreo, acumulación y asignación en sus unidades de negocio.

Así mismo, Ramírez (2018) en su investigación “Análisis de costos y la rentabilidad de las empresas Hoteleras el Tumi y la Joya en la ciudad de Huaráz 2017”, el investigador sugiere que la rentabilidad está íntimamente relacionada a los costos y gastos, que depende de la aplicación de estos y que tienen un coeficiente de correlación negativa, es decir inversamente proporcional. La primera conclusión coincide con los resultados de la presente tesis. Por otro lado, la última no es del todo cierta, ya que si los costos y gastos en el que se incurren ayudan a incrementar las ventas, un incremento de estas ayudaría a aumentar la rentabilidad del negocio. Por este motivo, es necesario minimizar los costos y gastos innecesarios mediante un análisis minucioso para optimizar los beneficios de la empresa.

4.2. Conclusiones

La hipótesis de que la implementación de un sistema de acumulación de costos genera un impacto en el análisis de la rentabilidad operativa de las distintas unidades de negocio en la empresa Hotel Los Florales S.A en el periodo 2018 se valida, ya que se agrupan y se asignan de una manera más técnica mediante estos. Por tal motivo, la determinación económica de los elementos del costo sufrió variaciones. De esta forma, el lado del restaurante la MPD tuvo una variación de S/. 1,141.93, el MOD en S/. 19,765.89 y el CIF en S/. 92,634.24 acumulando un mayor costo en esta. Con respecto al hotel, el MOD vario en S/. 227.84 y el CIF en S/. 390,189.88 acumulando un menor costo a lo presentado. En síntesis, la utilidad bruta de la empresa se presentó de una forma más precisa y analítica y fue de S/. 503,959.78. El impacto en los resultados es muy alarmante, por qué el hotel estaba absorbiendo S/. 130,190.92 de los gastos operacionales de la unidad de negocio restaurante. Anteriormente, se determinó la rentabilidad de una forma global sin hacer un análisis en sus respectivos centros de costo. La organización no pudo ajustar las desviaciones de los costos y gastos ni conocer de forma más precisa estos desembolsos por cada área.

Se demuestra que, mediante el uso de drivers o bases de distribución que se adecuen mejor a la operatividad del negocio, se puede aplicar un sistema de acumulación de costos con un método absorbente que generan una influencia en el análisis de la rentabilidad en las unidades de negocio de la empresa mencionada en el párrafo anterior. De esta forma, se valida la hipótesis planteada. Gracias a estos se distribuyeron los costos y gastos para las distintas unidades de negocio, dando diferentes resultados a lo presentado anteriormente por la gerencia. Por ejemplo, se pudo determinar que el hotel tenía un mayor costo de servicio y un menor gasto operativo por un total de S/. 403, 442.69 y S/.

520,608.64 respectivamente. El restaurante tenía un mayor costo de ventas y una menor carga operativa por un total de S/.124,482.98 y S/. 7,317.03, respectivamente. Esto permite a los directores o gerentes ver otra imagen operativa de la empresa y, con ello, tomar decisiones y ajustes de presupuesto.

Se demuestra que es necesario que la organización aplique un sistema de acumulación de costos y realice una valuación de sus inventarios para estructurar y determinar un correcto costo de servicio, gasto operativo y rentabilidad de las unidades de negocio. Es así que el ROIC (retorno de la inversión) varió con lo presentado por la gerencia antes de la aplicación de lo ya mencionado, dando un -13.21% de rentabilidad en el periodo 2018 de la inversión hecha al primero de enero del año 2018. Por el lado del EVA, la unidad de negocio restaurante estaba destruyendo valor por S/. 106,279.13 mientras que el hotel estaba generando uno por S/. 124,300.86 y la entidad en su conjunto S/. 9,371.28.

Una de las formas de mejorar el EVA es disminuyendo la inversión o disminuyendo los costos y gastos operativos. Para esto, es necesario que las empresas de hotelería estructuren y acumulen sus costos de acuerdo a la realidad económica y operativa de sus áreas generadoras de ingresos, validando la hipótesis planteada.

Se logró conocer de forma precisa los costos y gastos operativos de cada unidad generadora de ingreso. Gracias a esto, la gerencia podrá desarrollar técnicas y estrategias de comercialización y ventas para mejorar el rendimiento de las áreas con un menor margen operativo.

Los aspectos que debe evaluar la organización son: ¿Cuánto sería la variación en resultados, si la empresa dejase de tener el restaurante?, ¿qué alternativas operativas puede tomar frente a esta?

Por otro lado, ¿se podría terciarizar el servicio de desayuno y el de eventos y alquilar el ambiente del restaurante? Si la respuesta es afirmativa, ¿en cuánto se beneficiaría la organización?

Para terminar, los sistemas de acumulación de costos dan al directorio y a los accionistas información útil para medir el desenvolvimiento y las decisiones de la gerencia con respecto a la operatividad y gestión de la empresa. Asimismo, brinda a estos los datos necesarios para ver las desviaciones, comportamientos de los costos y gastos operativos.

REFERENCIAS

- Alvarado, L., Gutierrez, I., & Molina, E. (2015). *Implementación de un sistema de costos para el sector hotelero del municipio de Arauca, departamento de Arauca*. Tesis de Grado, Universidad Cooperativa de Colombia, Arauca. Obtenido de <http://repository.ucc.edu.co/bitstream/ucc/231/2/TRABAJO%20DE%20GRADO%20-%20SISTEMA%20DE%20COSTOS%20SECTOR%20HOTELERO%20MUNICIP.pdf>.
- Álvarez, C., & Cabrera, M. (2007). Control de inventarios y su aplicación en una compañía de telecomunicaciones. *Ingeniería. Investigación y Tecnología*, VIII(4), 241-248.
- Apaza, M. (2010). *CONSULTOR ECONOMICO FINANCIERO*. LIMA, PERÚ: INSTITUTO PACIFICO.
- Aragón, A., & Rubio, A. (Junio de 2005). Factores explicativos del éxito competitivo: el caso de las PyMEs del estado de Veracruz. *Contraduria y Administracion*(216), 35-69. Obtenido de https://www.researchgate.net/publication/26471841_Factores_explicativos_del_exito_competitivo_el_caso_de_las_PyMEs_del_estado_de_Veracruz
- Arenas, Y. (2016). *Diseño de un sistema de costo para el hotel Plaza Real que permita determinar la rentabilidad del negocio*. Tesis de Grado, Universidad Francisco de Paula Santander Ocaña, Ocaña. Obtenido de <http://repositorio.ufpso.edu.co:8080/dspaceufpso/bitstream/123456789/1053/1/28624.pdf>
- Artieda, C. H. (2015). Análisis de los sistemas de costos como herramientas estratégicas de gestión en las pequeñas y medianas empresas (PYMES). *Revista Publicando*, 2(3), 90-113. Obtenido de <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=5833491>
- Caldera, J., Ripoll, V., Baujin, P., & Vega, V. (2007). Evolución en la configuración de los Sistemas de Costeo Basado en las Actividades. *Actualidad Contable Faces*, 10(14), 14-27. Obtenido de <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=25701403>
- Campa, F. (2004). *ESTUDIO SOBRE SU IMPLANTACIÓN EN LAS CADENAS HOTELERAS EN ESPAÑA*. Tesis Doctoral, Universitat Rovira i Virgili, Barcelona. Obtenido de <https://www.tesisenred.net/handle/10803/8811>

- Chacon P., G. B. (2007). La contabilidad de costos, los sistemas de gestión empresarial y la rentabilidad empresarial. *Actualidad contable FACES*, 10(15), 34-37. Obtenido de <https://www.redalyc.org/pdf/257/25701504.pdf>
- Chacón P., G. B. (2016). Costeo por operaciones: Aplicación para la determinación de precios justos en la industria del plástico. *Actualidad Contable FACES*, 19(32), 5-39. Obtenido de <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=25744733002>
- Choy, E. E. (2012). EL DILEMA DE LOS COSTOS EN LAS EMPRESAS DE SERVICIOS. *QUIPUKAMAYOC*, 20(37), 7-14.
- Court, E. (2009). *APLICACIONES PARA FINANZAS INTERNACIONALES*. (Pearson, Ed.) LIMA, PERÚ: Pontificia Universidad Católica del Perú. Obtenido de <http://fullseguridad.net/wp-content/uploads/2016/11/Aplicaciones-para-finanzas-empresariales-Eduardo-Court-1ra-Ed.pdf>
- Court, E. (2012). *FINANZAS CORPORATIVAS*. Buenos Aires, Argentina: Cengage Learning.
- Cuevas, C. F. (2010). *Contabilidad de Costos. Enfoque gerencial y de gestión* (3a ed.). Colombia: PEARSON EDUCACIÓN.
- Damodaran, A. (2007). Return on Capital (ROC), Return on Invested Capital (ROIC) and Return on Equity (ROE): Measurement and Implications. *Measurement and Implications*. doi:<http://dx.doi.org/10.2139/ssrn.1105499>
- De la Hoz, B., Ferrer, M. A., & De la Hoz, A. (enero-abril de 2008). Indicadores de rentabilidad: herramientas para la toma decisiones financieras en hoteles de categoría. *Revista de Ciencias Sociales (Ve)*, 88-109. Obtenido de <https://www.redalyc.org/pdf/280/28011673008.pdf>
- DECRETO SUPREMO N° 122-94-EF. (s.f.). Ministerio de Economía y Finanzas. *REGLAMENTO DE LA LEY DEL IMPUESTO A LA RENTA Y SUS MODIFICATORIAS*. Lima, Perú.
- Dos Santos Días, R., Vargas De Souza, J., & Kley De Oliveira, L. (2015). O MODELO DE GREENBLATT: EVIDÊNCIAS NO MERCADO DE AÇÕES BRASILEIRO ENTRE 2002 E 2012. *GESTÃO E DESENVOLVIMENTO*, XII(2), 150-164. Obtenido de <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=514251929012>
- ESCOBAR ARIAS, G., ARIAS MONTOYA, L., & PORTILLA, L. (2009). MODELO PARA MEDIR LA SITUACION FINANCIERA EN EMPRESAS PYME. *Scientia Et Technica*, XV(43), 273-278.

- Flores, J. (2008). *Análisis e interpretación de Estados Financieros* (Segunda ed.). Lima: CENTRO DE ESPECIALIZACION EN CONTABILIDAD Y FINANZAS.
- Flores, W. E. (2016). *Análisis de los costos de servicios y rentabilidad de Nessus Hoteles Peru S.A., en sus productos Casa Andina Classic y Casa Andina Private Collection, de la región Arequipa, en los periodos 2014 – 2015*. Tesis de Grado, UNIVERSIDAD NACIONAL DEL ALTIPLANO, Puno. Obtenido de http://repositorio.unap.edu.pe/bitstream/handle/UNAP/10257/Flores_Flores_Wilfredo_Edgard.pdf?sequence=1&isAllowed=y
- Fuertes, J. (2015). Métodos, técnicas y sistemas de valuación de inventarios. Un enfoque global. *Gestión Joven*(14), 48-65. Obtenido de http://www.elcriterio.com/revista/contenidos_14/4%20JoseFuertesMetodos-tecnicas_inventario.pdf
- García, J. (2008). *Contabilidad de Costos* (3a ed.). México: MCGRAW-HILL/INTERAMERICANA EDITORES, S.A.
- García, J. (2014). *Contabilidad de Costos* (4 ed.). México: MCGRAW-HILL/INTERAMERICANA EDITORES.
- Hernández, R., Fernández, C., & Baptista, M. d. (2014). *Metodología de la Investigación* (Sexta ed.). México: MCGRAW-HILL / INTERAMERICANA EDITORES.
- Horngrén, C., Datar, S. M., & Foster, G. (2007). *Contabilidad de costos. Un enfoque gerencial*. México: PEARSON EDUCACIÓN,.
- International Accounting Standards Board. (s.f.). IFRS. Norma Internacional de Contabilidad n° 2 (NIC 2) - Existencias.
- Juárez, J. A., Ylé, A., Flórez, A., & Inzunza, S. (2012). *Estadística Exploración de datos* (Tercera ed.). México: editoriales once ríos.
- Kotler, P., & Armstrong, G. (2012). *Marketing* (14a ed.). México: PEARSON EDUCACIÓN,.
- Lazo, M. (2013). *CONTABILIDAD DE LOS COSTOS I*. Lima: Unión de la Universidad Peruana Unión.
- Leguía, D. (2018). *DISEÑO DE UN SISTEMA DE CONTABILIDAD DE COSTOS APLICADO AL HOTEL LA HOSTERÍA S.A.C. DE LA CIUDAD DE AREQUIPA*. Tesis de Grado, UNIVERSIDAD NACIONAL DE SAN AGUSTÍN, Arequipa. Obtenido de <http://repositorio.unsa.edu.pe/handle/UNSA/7383>

- Liendo, J. (2016). *LOS COSTOS BASADOS EN ACTIVIDADES (ABC) Y SU INFLUENCIA EN LA RENTABILIDAD DEL GRAN HOTEL ALTURAS DE LA CIUDAD DE HUARAZ, PERIODO 2014-2015*. Tesis de Grado, UNIVERSIDAD NACIONAL SANTIAGO ANTUNEZ DE MAYOLO, Huaraz. Obtenido de http://repositorio.unasam.edu.pe/bitstream/handle/UNASAM/1795/T033_31672930_T.pdf?sequence=1&isAllowed=y
- Morillo, M., & Cardozo, C. d. (2017). Sistema de costos basado en actividades en hoteles cuatro estrellas del estado Mérida, Venezuela. *INNOVAR*, 27(64). doi:10.15446/innovar.v27n64.62371.
- Moya, D. (2018). *INCIDENCIA DE LA REPUTACIÓN ONLINE EN LA OCUPACIÓN Y RENTABILIDAD HOTELERA: ESTUDIOS DE CASO EN LATINOAMÉRICA*. Tesis Doctoral, Universitat de Girona, Girona. Obtenido de https://www.tdx.cat/bitstream/handle/10803/665940/tdms_20181218.pdf?sequence=2&isAllowed=y
- Peña, A. (2010). *Contabilidad hotelera, de restaurantes y de gestión* (Primera ed.). Cartagena: Universidad Libre. Obtenido de http://www.unilibre.edu.co/cartagena/pdf/investigacion/libros/ceac/CONTABILIDAD_HOTELERA_DE_RESTAURANTES_Y_DE_GESTION.pdf
- Pérez, A. (2015). *DISEÑO E IMPLANTACIÓN DE UN MODELO ABC/ABM PARA UNA EMPRESA HOTELERA. CÁLCULO DE COSTES E INDICADORES DE GESTIÓN*. Tesis Doctoral, Universidad de Málaga, Málaga. Obtenido de <https://riuma.uma.es/xmlui/handle/10630/10581>
- Pérez, E. (2015). *LOS COSTOS HOTELEROS Y SU INCIDENCIA EN LA RENTABILIDAD DE SANGAY SPA-HOTEL C.A DE LA CIUDAD DE BAÑOS DE AGUA SANTA EN EL PRIMER SEMESTRE DEL AÑO 2013*. Tesis de Grado, UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO, Ambato. Obtenido de <http://repositorio.uta.edu.ec/jspui/bitstream/123456789/17844/1/T3126i.pdf>
- Pérez, I., Cifuentes, A., Vásquez, C., & Marcela, D. (2012). Un modelo de gestión de inventarios para una empresa de productos alimenticios. *Ingeniería Industrial*, 33(2), 227-236. Obtenido de <http://www.redalyc.org/pdf/3604/360433580012.pdf>
- Pimienta, J., & Dela Hoz, A. (2017). *Metodología de la Investigación* (Tercera ed.). México: Pearson Educación.

- Poder Ejecutivo. (8 de Diciembre de 2004). Ley del Impuesto a la Renta. *DECRETO LEGISLATIVO* N° 774. Obtenido de https://www.perupetro.com.pe/wps/wcm/connect/corporativo/9d6e072c-6ae4-41ef-b4b4-d38ae0a94965/3_Decreto_Legislativo_774.pdf?MOD=AJPERES
- Prieto, c. (2010). *ANÁLISIS FINANCIERO*. BOGOTA, COLOMBIA: Fundación para la Educación Superior San Mateo. Obtenido de <https://www.sanmateo.edu.co/documentos/publicacion-analisis-financiero.pdf>
- Ramírez, D. (2008). *Contabilidad administrativa. Un enfoque estratégico para competir*. México, D. F.: MCGRAW-HILL/INTERAMERICANA EDITORES, S.A. DE C.V.
- Ramírez, N. (2018). *ANÁLISIS DE COSTOS Y LA RENTABILIDAD DE LAS EMPRESAS HOTELERAS EL TUMI Y LA JOYA EN LA CIUDAD DE HUARAZ, 2017*. Tesis de Grado, Universidad Católica los Ángeles Chimbote, Huaraz. Obtenido de http://repositorio.uladech.edu.pe/bitstream/handle/123456789/5409/ANALISIS_DE_COSTOS_EMPRESA-RAMIREZ_ORELLANO_NENA_VERONICA.pdf?sequence=1&isAllowed=y
- Rivera, K., & Blandón, R. (2014). *Control del Inventario de productos terminados en la Fábrica de alimentos “La Matagalpa” durante el primer semestre del año 2013*. Tesis de Grado, UNIVERSIDAD NACIONAL AUTONOMA DE NICARAGUA FAREM-MATAGALPA, MATAGALPA. Obtenido de <http://repositorio.unan.edu.ni/7029/1/6549.pdf>
- Rodríguez, A. (2014). RECONOCIMIENTO DE COSTO DE PRODUCCIÓN DE SERVICIOS EN LA EMPRESA: CLASIFICACION Y NORMAS. *QUIPUKAMAYOC*, 193-199.
- Rojas, E., Molina, O., & Chacón, G. (2016). UN SISTEMA DE ACUMULACIÓN DE COSTOS PARA LAS EMPRESAS DEL SECTOR AGROINDUSTRIAL FRIGORÍFICO. *Revista de la Facultad de Ciencias Económica: Investigación y Reflexión*, 24(2), 111-132. doi:<http://dx.doi.org/10.18359/rfce.2215>
- Rojas, E., Molina, O., & Chacón, G. (2016). Un sistema de acumulación de costos para las empresas del sector agroindustrial frigorífico. *INVESTIGACIÓN Y REFLEXIÓN*, 24(2), 115-130. doi:<https://doi.org/10.18359/rfce.2215>
- RTF 04289-8. (2015). Salas Especializadas en Tributos Internos – SUNAT Regiones y Otros Tributos. 04289. Obtenido de

https://www.mef.gob.pe/contenidos/tribu_fisc/jurisprude/acuer_sala/2015/resolucion/2015_8_04289.pdf

Sánchez, J. (2002). *Análisis de Rentabilidad de la empresa*. Recuperado el 03 de julio de 2019, de 5campus: <http://www.5campus.com/leccion/anarenta>

Sánchez, M., Vargas, M., Reyes, B., & Vidal, O. (2011). Sistema de Información para el Control de Inventarios del Almacén del ITS. Reporte de Proyecto. *Conciencia Tecnológica*(41), 41-46. Obtenido de <https://www.redalyc.org/pdf/944/94419100007.pdf>

Sarmiento, L. (2018). *ANALISIS DE LA CONTABILIDAD DE COSTOS HOTELEROS APLICADA A LOS HOTELES DE 4 ESTRELLAS DE LA CIUDAD DE BOGOTÁ*. Tesis de Grado, UNIVERSITARIA AGUSTINIANA , Bogotá. Obtenido de <http://repositorio.uniagustiniana.edu.co/bitstream/123456789/595/1/SarmientoBolivar-LauraDaniela-2018.pdf.pdf>

Soler, I. (2017). *El precio como elemento moderador en la gestión de marca, la gestión de la innovación y la coordinación entre gestores de destino y hoteles*. Tesis Doctoral, Universidad de Málaga, Málaga. Obtenido de https://riuma.uma.es/xmlui/bitstream/handle/10630/15719/TD_SOLER_GARCIA_Ismael_Pablo.pdf?sequence=1&isAllowed=y

Superintendencia de Administración Tributaria (SUNAT). (2015). *INFORME N.º 0135-2015-SUNAT/5D0000*. Lima: SUNAT. Obtenido de <http://www.sunat.gob.pe/legislacion/oficios/2015/informe-oficios/i135-2015.pdf>

SUPERINTENDENCIA DE ADMINISTRACION TRIBUTARIA. (2015). *IMPUESTO A LA RENTA - Obligación de llevar Registro de Costos. INFORME N.º 0135-2015-SUNAT/5D0000*. Lima: SUNAT. Obtenido de <http://www.sunat.gob.pe/legislacion/oficios/2015/informe-oficios/i135-2015.pdf>

Van, J., & Wachowicz, J. (2010). *Fundamentos de Administración Financiera* (Decimo Tercera ed.). México: PEARSON EDUCACIÓN.

ANEXOS

Anexo 1. Ubicación de la empresa



Anexo 2. Plano del Primer Piso





Anexo 3. Plano del Segundo Piso

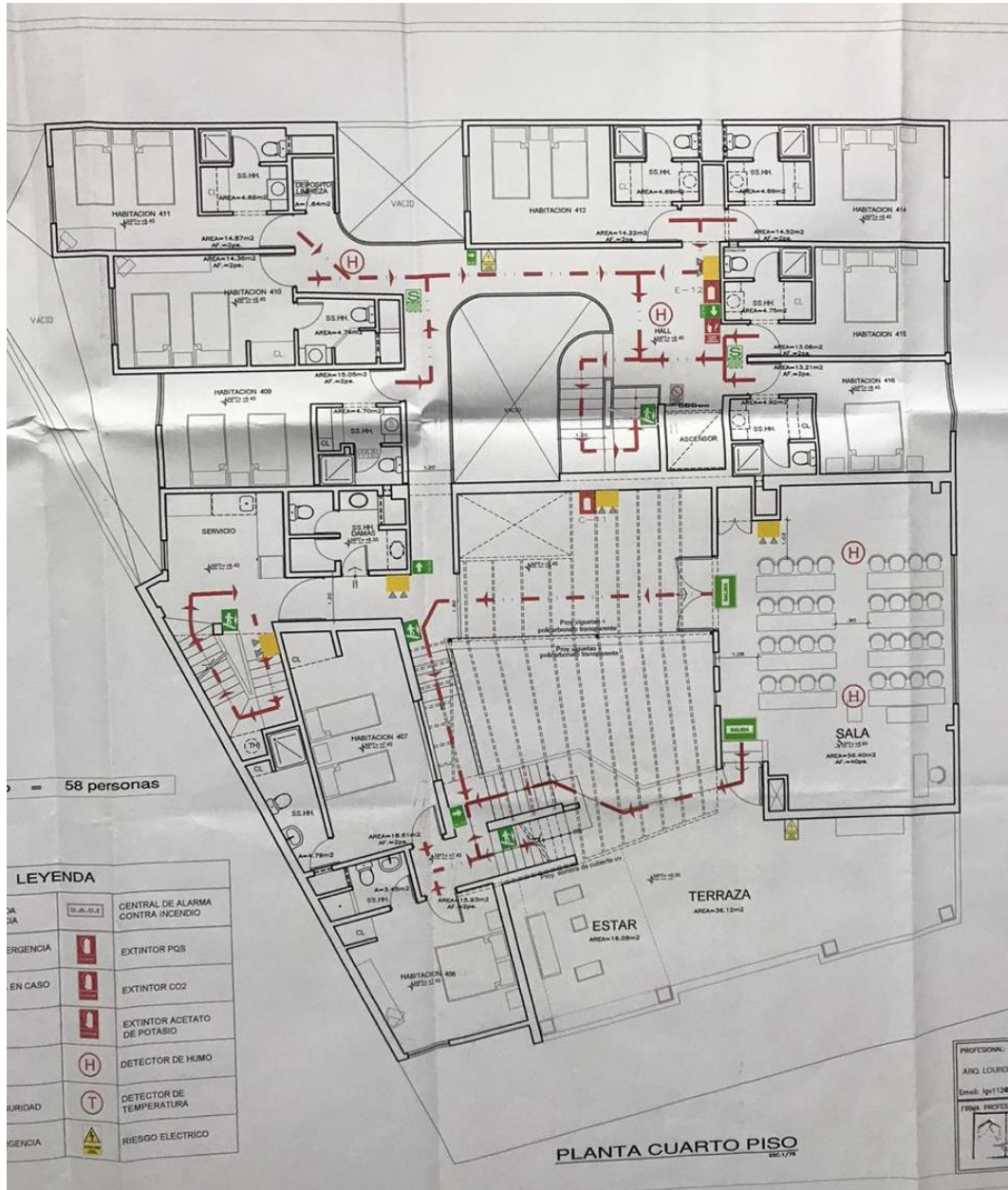




Anexo 4. Plano del Tercer Piso



Anexo 5. Plano del Cuarto Piso



Anexo 6. Plano del Quinto Piso (Azotea)



Anexo 7. Matriz de Operacionalización de las Variables

MATRIZ DE OPERACIONALIZACIÓN DE LAS VARIABLES			
VARIABLE	DEFINICIÓN CONCEPTUAL	DIMENSION	INDICADOR
SISTEMAS DE ACUMULACION DE COSTOS	La contabilidad de costos se alimenta de los sistemas de acumulación. En este sentido, Según Chacón P. & Galia B. (2016), estos se basan en técnicas, registros e informes sistematizados que permiten aglutinar los costos. El resultado de estos son informes que permiten tener un mejor panorama de la operatividad para la toma de decisiones. Rojas E, Molina de Paredes O. & Chacón G. (2016), menciona que, “la literatura especializada atendiendo a la naturaleza del proceso de producción, aunque representan enfoques extremos, dos sistemas básicos de acumulación de costos: el sistema de costos por órdenes específicas y sistema de costos por procesos”.	COSTOS ABSORBENTES	ELEMENTOS DEL COSTO DE SERVICIO
			NATURALEZA DE LOS COSTOS DE SERVICIO
		VALUACIÓN DE INVENTARIOS	METODOS DE VALUACION
			PROCESOS DE CONTROL
			CICLO DE INVENTARIO Y ALMACENAMIENTO
			OBLIGACIONES TRIBUTARIAS
			PERIODO DE ROTACION DE INVENTARIO
RENTABILIDAD	La rentabilidad es la consecuencia de todo acto, política o decisión tomada económicamente, tal como comenta Ehrhardt M. y Brigham E. (2007, p. 121), la rentabilidad es el resultado neto de políticas y decisiones que se dan por el efecto combinado de la liquidez, administración del activo y la deuda. En otras palabras, para poder obtener beneficios, las empresas determinan decisiones cualitativas y cuantitativas y la rentabilidad sirve como una medida relativa de estos.	RENTABILIDAD ECONOMICA	ROA, ROIC y EVA
			% OPERATIVO, BRUTO Y NETO
		RENTABILIDAD FINANCIERA	ROE
			INDICADORES DE SOLVENCIA
		PRESENTACION DE ESTADOS FINANCIEROS	ANALISIS VERTICAL Y HORIZONTAL

Anexo 8. Matriz de Consistencia

MATRÍZ DE CONSISTENCIA						
PROBLEMA	OBJETIVOS	HIPOTESIS	VARIABLE	DEFINICIÓN CONCEPTUAL	DIMENSION	METODOLOGÍA
<p>General: ¿Cómo los Sistemas de acumulación de costos impactan en el análisis de la rentabilidad de las unidades de negocio en la empresa Hotel los Florales S.A. en el año 2018?</p>	<p>General: Determinar la rentabilidad de las unidades de negocio en la empresa Hotel Los Florales S.A. a través del sistema de acumulación de costos.</p>	<p>General: La implementación de un sistema de acumulación de costos impacta directamente en el análisis de la rentabilidad de las unidades de negocio de la empresa Hotel los Florales S.A. en el año 2018 mediante cálculo correcto y distribución de sus elementos de costo, tales como: insumos, mano de obra directa y los costos indirectos de fabricación y servicios.</p>	<p>SISTEMAS DE ACUMULACION DE COSTOS</p>	<p>La contabilidad de costos se alimenta de los sistemas de acumulación. En este sentido Según Chacón P. & Galia B. (2016), estos se basan en técnicas, registros e informes sistematizados que permiten aglutinar los costos. El resultado de estos son informes que permiten tener un mejor panorama de la operatividad para la toma de decisiones. Rojas E, Molina de Paredes O. & Chacón G. (2016) mencionan que, “la literatura especializada atendiendo a la naturaleza del proceso de producción, aunque representan enfoques extremos, dos sistemas básicos de acumulación de costos: el sistema de costos por órdenes específicos y sistema de costos por procesos”.</p>	<p>COSTOS ABSORBENTES</p>	<p>Tipo de enfoque de la investigación: Este presente trabajo de investigación se realizó bajo un enfoque cuantitativo.</p>
						<p>Tipo de nivel de investigación: no experimental de tipo correlacional. Ya que se detallará todos los costos y gastos incurridos en el periodo 2018, permitiendo de esta manera determinar el impacto que generan estos en la rentabilidad al implementar un sistema de acumulación de costos en cada unidad de negocio.</p>
<p>Específicos: a) ¿Cómo los sistemas de acumulación de costos con un método absorbente tienen influencia en la determinación de la rentabilidad de las unidades de negocio en la empresa Hotel los Florales S.A. en el año 2018? b) ¿Cómo los sistemas de acumulación de costos con una valuación de inventarios tienen influencia en el cálculo de la rentabilidad de la inversión y el valor económico agregado en las unidades de negocio de la empresa Hotel los Florales S.A. en el año 2018?</p>	<p>Específicos: a) Demostrar cómo los sistemas de acumulación con un método absorbente y el uso de bases de distribución (cost driver) tienen influencia en la determinación de la rentabilidad en las unidades de negocio en la empresa Hotel los Florales S.A. en el año 2018. b) Determinar cómo los sistemas de acumulación de costos con una valuación de inventarios tienen influencia en el cálculo de la rentabilidad de la inversión y el valor económico agregado en las unidades de negocio de la empresa Hotel los Florales S.A. en el año 2018.</p>	<p>Específicos: a) Los sistemas de acumulación de costos con un método absorbente tienen influencia directa en la determinación de la rentabilidad de las unidades de negocio en la empresa Hotel los Florales S.A. en el año 2018. b) Los sistemas de acumulación de costos con una valuación de inventarios tienen influencia en el cálculo de la rentabilidad de la inversión y el valor económico agregado en las unidades de negocio de la empresa Hotel los Florales S.A. en el año 2018.</p>	<p>RENTABILIDAD</p>	<p>La rentabilidad es la consecuencia de todo acto, política o decisión tomada económicamente, tal como comenta Ehrhardt M. y Brigham E. (2007, p. 121), la rentabilidad es el resultado neto de políticas y decisiones que se dan por el efecto combinado de la liquidez, administración del activo y la deuda. Es decir, para poder obtener beneficios, las empresas determinan decisiones cualitativas y cuantitativas y la rentabilidad sirve como una medida relativa de estos.</p>	<p>VALUACIÓN DE INVENTARIOS</p>	<p>Diseño de estudio: es documental y de campo, ya que se utilizarán todos aquellos documentos que determinaron la utilidad del periodo 2018, adicionalmente se harán uso de fichas de observación que ayudarán a establecer ciertas tasas de distribución de los costos y gastos.</p>
						<p>Métodos de investigación: se utilizaron métodos analíticos y deductivos. En el primero se utilizó para la elaboración de hojas de trabajo para la distribución de los costos y gastos, además, del análisis de las políticas contables, documentarias, normas tributarias y contables. Por el siguiente, se empleó para buscar una correcta acumulación y distribución de costos y gastos, de esta manera determinar el rendimiento de cada unidad de negocio.</p>
<p>Específicos: a) ¿Cómo los sistemas de acumulación de costos con un método absorbente tienen influencia en la determinación de la rentabilidad de las unidades de negocio en la empresa Hotel los Florales S.A. en el año 2018? b) ¿Cómo los sistemas de acumulación de costos con una valuación de inventarios tienen influencia en el cálculo de la rentabilidad de la inversión y el valor económico agregado en las unidades de negocio de la empresa Hotel los Florales S.A. en el año 2018?</p>	<p>Específicos: a) Demostrar cómo los sistemas de acumulación con un método absorbente y el uso de bases de distribución (cost driver) tienen influencia en la determinación de la rentabilidad en las unidades de negocio en la empresa Hotel los Florales S.A. en el año 2018. b) Determinar cómo los sistemas de acumulación de costos con una valuación de inventarios tienen influencia en el cálculo de la rentabilidad de la inversión y el valor económico agregado en las unidades de negocio de la empresa Hotel los Florales S.A. en el año 2018.</p>	<p>Específicos: a) Los sistemas de acumulación de costos con un método absorbente tienen influencia directa en la determinación de la rentabilidad de las unidades de negocio en la empresa Hotel los Florales S.A. en el año 2018. b) Los sistemas de acumulación de costos con una valuación de inventarios tienen influencia en el cálculo de la rentabilidad de la inversión y el valor económico agregado en las unidades de negocio de la empresa Hotel los Florales S.A. en el año 2018.</p>	<p>RENTABILIDAD</p>	<p>La rentabilidad es la consecuencia de todo acto, política o decisión tomada económicamente, tal como comenta Ehrhardt M. y Brigham E. (2007, p. 121), la rentabilidad es el resultado neto de políticas y decisiones que se dan por el efecto combinado de la liquidez, administración del activo y la deuda. Es decir, para poder obtener beneficios, las empresas determinan decisiones cualitativas y cuantitativas y la rentabilidad sirve como una medida relativa de estos.</p>	<p>RENTABILIDAD ECONOMICA</p>	<p>Unidad de Estudio: Hotel los Florales S.A.</p>
						<p>Población: Total de documentos en contabilidad</p>
						<p>Muestra: Resumen de costos y gastos por naturaleza, Estados Financieros, Registro de Inventarios, Rubros de ingresos y gastos materiales y políticas contables.</p>
<p>Específicos: a) ¿Cómo los sistemas de acumulación de costos con un método absorbente tienen influencia en la determinación de la rentabilidad de las unidades de negocio en la empresa Hotel los Florales S.A. en el año 2018? b) ¿Cómo los sistemas de acumulación de costos con una valuación de inventarios tienen influencia en el cálculo de la rentabilidad de la inversión y el valor económico agregado en las unidades de negocio de la empresa Hotel los Florales S.A. en el año 2018?</p>	<p>Específicos: a) Demostrar cómo los sistemas de acumulación con un método absorbente y el uso de bases de distribución (cost driver) tienen influencia en la determinación de la rentabilidad en las unidades de negocio en la empresa Hotel los Florales S.A. en el año 2018. b) Determinar cómo los sistemas de acumulación de costos con una valuación de inventarios tienen influencia en el cálculo de la rentabilidad de la inversión y el valor económico agregado en las unidades de negocio de la empresa Hotel los Florales S.A. en el año 2018.</p>	<p>Específicos: a) Los sistemas de acumulación de costos con un método absorbente tienen influencia directa en la determinación de la rentabilidad de las unidades de negocio en la empresa Hotel los Florales S.A. en el año 2018. b) Los sistemas de acumulación de costos con una valuación de inventarios tienen influencia en el cálculo de la rentabilidad de la inversión y el valor económico agregado en las unidades de negocio de la empresa Hotel los Florales S.A. en el año 2018.</p>	<p>RENTABILIDAD</p>	<p>La rentabilidad es la consecuencia de todo acto, política o decisión tomada económicamente, tal como comenta Ehrhardt M. y Brigham E. (2007, p. 121), la rentabilidad es el resultado neto de políticas y decisiones que se dan por el efecto combinado de la liquidez, administración del activo y la deuda. Es decir, para poder obtener beneficios, las empresas determinan decisiones cualitativas y cuantitativas y la rentabilidad sirve como una medida relativa de estos.</p>	<p>RENTABILIDAD FINANCIERA</p>	<p>Técnica de recolección de datos: Observación y análisis documental</p>
						<p>Instrumentos para la recolección de datos: Fichas de observación y procesamiento de datos</p>
<p>Específicos: a) ¿Cómo los sistemas de acumulación de costos con un método absorbente tienen influencia en la determinación de la rentabilidad de las unidades de negocio en la empresa Hotel los Florales S.A. en el año 2018? b) ¿Cómo los sistemas de acumulación de costos con una valuación de inventarios tienen influencia en el cálculo de la rentabilidad de la inversión y el valor económico agregado en las unidades de negocio de la empresa Hotel los Florales S.A. en el año 2018?</p>	<p>Específicos: a) Demostrar cómo los sistemas de acumulación con un método absorbente y el uso de bases de distribución (cost driver) tienen influencia en la determinación de la rentabilidad en las unidades de negocio en la empresa Hotel los Florales S.A. en el año 2018. b) Determinar cómo los sistemas de acumulación de costos con una valuación de inventarios tienen influencia en el cálculo de la rentabilidad de la inversión y el valor económico agregado en las unidades de negocio de la empresa Hotel los Florales S.A. en el año 2018.</p>	<p>Específicos: a) Los sistemas de acumulación de costos con un método absorbente tienen influencia directa en la determinación de la rentabilidad de las unidades de negocio en la empresa Hotel los Florales S.A. en el año 2018. b) Los sistemas de acumulación de costos con una valuación de inventarios tienen influencia en el cálculo de la rentabilidad de la inversión y el valor económico agregado en las unidades de negocio de la empresa Hotel los Florales S.A. en el año 2018.</p>	<p>RENTABILIDAD</p>	<p>La rentabilidad es la consecuencia de todo acto, política o decisión tomada económicamente, tal como comenta Ehrhardt M. y Brigham E. (2007, p. 121), la rentabilidad es el resultado neto de políticas y decisiones que se dan por el efecto combinado de la liquidez, administración del activo y la deuda. Es decir, para poder obtener beneficios, las empresas determinan decisiones cualitativas y cuantitativas y la rentabilidad sirve como una medida relativa de estos.</p>	<p>PRESENTACION DE ESTADOS FINANCIEROS</p>	<p>Instrumentos para la recolección de datos: Fichas de observación y procesamiento de datos</p>
						<p>Instrumentos para la recolección de datos: Fichas de observación y procesamiento de datos</p>

Anexo 9. Ficha de Observación

FICHA DE OBSERVACIÓN N° 01

INSTRUMENTO PARA EVALUACIÓN DEL SISTEMAS DE ACUMULACIÓN DE COSTOS Y LA RENTABILIDAD

Nombre de la empresa: Hotelera Los Girasoles S.A.C			
Distrito:	Miraflores	Fecha:	27/09/2019
<p>El objetivo de esta ficha de observación es proporcionar una descripción de los sistemas de acumulación de costos. Por favor, responda todos los ítems y de forma anónima. Sus respuestas son absolutamente confidenciales; se analizará la información de tal manera que nadie podrá ser identificado/a.</p> <p>La información proporcionada tiene una finalidad netamente académica y será utilizada en una investigación sobre la relación de los sistemas de acumulación de costos en las empresas del país. Agradecemos de antemano su colaboración.</p>			


FICHA TÉCNICA DE LA FICHA OBSERVACIÓN A LOS PROCESOS SOBRE EL SISTEMAS DE ACUMULACIÓN DE COSTOS Y LA RENTABILIDAD						
N°	DATOS	DETALLE				
01	NOMBRE	FICHA DE OBSERVACIÓN A LOS PROCESOS SOBRE EL SISTEMAS DE ACUMULACIÓN DE COSTOS Y LA RENTABILIDAD EN LOS PUNTOS DE VENTA - 2018				
02	OBJETIVO	Recoger información sobre el sistema de acumulación de costos y la rentabilidad en los puntos de venta en el periodo 2018 y, sus dimensiones. Dimensiones de Control de Inventario: costos de servicio y control de inventarios. Dimensiones de Rentabilidad: rentabilidad económica, rentabilidad financiera y presentación de estados financieros.				
03	ELABORACIÓN	Propia				
04	AÑO DE ELABORACIÓN	2019				
05	FORMA DE ADMINISTRACIÓN	Se observará el trabajo realizado y se agendara citas con el gerente general, operaciones, ventas, jefe de cocina y el contador, con la finalidad de que nos expliquen los procesos y/o procedimientos de las operaciones de la entidad.				
06	USUARIOS	gerente general, operaciones, ventas, jefe de cocina y el contador				
07	TIEMPO DE APLICACIÓN	2 semanas				
08	INDICADORES DE EVALUACIÓN (DIMENSIONES)	<table border="1"> <tr> <td>Sistemas De Acumulación De Costos</td> <td> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Costos de Servicio ➤ Control de inventarios </td> </tr> <tr> <td>Rentabilidad</td> <td> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Rentabilidad Económica ➤ Rentabilidad Financiera ➤ Presentación de Estados Financieros </td> </tr> </table>	Sistemas De Acumulación De Costos	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Costos de Servicio ➤ Control de inventarios 	Rentabilidad	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Rentabilidad Económica ➤ Rentabilidad Financiera ➤ Presentación de Estados Financieros
		Sistemas De Acumulación De Costos	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Costos de Servicio ➤ Control de inventarios 			
Rentabilidad	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Rentabilidad Económica ➤ Rentabilidad Financiera ➤ Presentación de Estados Financieros 					

Anexo 10. Ítems



Fany R. Horna Cadenas
C.P.C. 39538


Nº	ITEMS
DIMENSIÓN: COSTOS DE SERVICIO	
1	¿Se tiene identificada la mano de obra por punto de venta?
2	¿Se lleva un control de inventarios físicos y valorizados?
3	¿Se asignan los costos indirectos de servicio de acuerdo a las operaciones de los puntos de venta?
4	¿Hay criterios para distribuir los costos indirectos de servicio?
5	
6	
7	
8	
DIMENSIÓN: CONTROL DE INVENTARIOS	
9	¿El método de valuación de las existencias es el adecuado?
10	¿Se cumple con los procesos de control de ingresos y salidas de inventarios?
11	¿Se evalúa el periodo de rotación de inventarios?
12	¿El nivel de documentación al día es satisfactorio?
13	¿Existe variedad de proveedores?
14	
15	
16	
DIMENSIÓN: RENTABILIDAD ECONÓMICA	
1	¿Se analiza el ROA y ROA Operativo?
2	¿Se sabe la relación porcentual entre los márgenes operativo, bruto y neto sobre las ventas?
3	
4	
5	
6	
7	



 R. Horna Cadenas

Anexo 11.Items

Nº	ITEMS
DIMENSIÓN: RENTABILIDAD FINANCIERA	
8	¿Se aplica los ratios de rentabilidad?
9	¿Se interpretan correctamente los ratios de rentabilidad?
10	
11	
12	
13	
14	
15	
DIMENSIÓN: PRESENTACION DE ESTADOS FINANCIEROS	
16	¿Se encuentra actualizada la información?
17	¿La información es detallada y confiable?
18	¿Se realiza los análisis horizontales y verticales?
19	¿Se tiene clara la situación financiera de la empresa?
20	¿Está bien calculado y gestionado el capital circulante necesario?
21	¿Es relevante la información financiera para la toma de decisiones?
22	¿Existe un análisis de comparación entre periodos?
23	



 R. Horna Cadenas

Anexo 12. Tabla de construcción y validación de la ficha de observación dirigida a los procesos observados #1

TABLA DE CONSTRUCCIÓN Y VALIDACIÓN DE LA FICAH DE OBSERVACIÓN DIRIGIDO A LOS PROCESOS OBSERVADOS											
Objetivo General:											
Demostrar cómo los Sistemas de acumulación de costos impactan en la rentabilidad de los puntos de ventas en la empresa Hotelera los Girasoles S.A.C. en el año 2018.											
Objetivos Específicos	Variable	Dimensiones	Ítems	P=pertinente NP=no pertinente A=adecuada I= inadecuada							
				Pertinencia con el Objetivo		Pertinencia con la Variable		Pertinencia con la dimensión		Redacción	
				P	NP	P	NP	P	NP	A	I
OE1: Demostrar cómo los sistemas de acumulación de costos por costos de servicios tienen influencia en la rentabilidad de los puntos de ventas en la empresa Hotelera los Girasoles S.A.C. en el año 2018. OE2: Determinar cómo los sistemas de acumulación de costos con control de inventarios tienen influencia en la rentabilidad de los puntos de ventas de la empresa Hotelera los Girasoles S.A.C. en el año 2018.	SISTEMAS DE ACUMULACIÓN DE COSTOS	Costos De Servicio	¿Se tiene identificada la mano de obra por punto de venta?	P		P		P		A	
			¿Se lleva un control de inventarios físicos y valorizados?	P		P		P		A	
			¿Se asignan los costos indirectos de servicio de acuerdo a las operaciones de los puntos de venta?	P		P		P		A	
			¿Hay criterios para distribuir los costos indirectos de servicio?	P		P		P		A	

Josha
 Fanny R. Florina Cadenas

Anexo 13. Tabla de construcción y validación de la ficha de observación dirigida a los procesos observados #2

TABLA DE CONSTRUCCIÓN Y VALIDACIÓN DE LA FICHA DE OBSERVACIÓN DIRIGIDO A LOS PROCESOS OBSERVADOS											
Objetivo General:											
Demostrar cómo los Sistemas de acumulación de costos impactan en la rentabilidad de los puntos de ventas en la empresa Hotelera los Girasoles S.A.C. en el año 2018.											
Objetivos Específicos	Variable	Dimensiones	Ítems	Pertinente NP=no pertinente A=adecuada I=inadecuada							
				Pertinencia con el Objetivo		Pertinencia con la Variable		Pertinencia con la dimensión		Redacción	
				P	NP	P	NP	P	NP	A	I
OE1: Demostrar cómo los sistemas de acumulación de costos por costos de servicios tienen influencia en la rentabilidad de los puntos de ventas en la empresa Hotelera los Girasoles S.A.C. en el año 2018. OE2: Determinar cómo los sistemas de acumulación de costos con control de inventarios tienen influencia en la rentabilidad de los puntos de ventas de la empresa Hotelera los Girasoles S.A.C. en el año 2018.	SISTEMAS DE ACUMULACIÓN DE COSTOS	Control De Inventarios	¿El método de valuación de las existencias es el adecuado?	P		P		P		A	
			¿Se cumple con los procesos de control de ingresos y salidas de inventarios?	P		P		P		A	
			¿Se evalúa el periodo de rotación de inventarios?	P		P		P		A	
			¿El nivel de documentación al día es satisfactorio?	P		P		P		A	
			¿Existe variedad de proveedores?	P		P		P		A	

[Firma]
 Fany R. Horna Cadenas
 C.P.C. 2018

Anexo 14. Tabla de construcción y validación de la ficha de observación dirigida a los procesos observados #3

TABLA DE CONSTRUCCIÓN Y VALIDACIÓN DE LA FICAH DE OBSERVACIÓN DIRIGIDO A LOS PROCESOS OBSERVADOS											
Objetivo General:											
Demostrar cómo los Sistemas de acumulación de costos impactan en la rentabilidad de los puntos de ventas en la empresa Hotelera los Girasoles S.A.C. en el año 2018.											
Objetivos Específicos	Variable	Dimensiones	Ítems	P=pertinente NP=no pertinente A=adecuada I=Inadecuada							
				Pertinencia con el Objetivo		Pertinencia con la Variable		Pertinencia con la dimensión		Redacción	
				P	NP	P	NP	P	NP	A	I
OE1: Demostrar cómo los sistemas de acumulación de costos por costos de servicios tienen influencia en la rentabilidad de los puntos de ventas en la empresa Hotelera los Girasoles S.A.C. en el año 2018. OE2: Determinar cómo los sistemas de acumulación de costos con control de inventarios tienen influencia en la rentabilidad de los puntos de ventas de la empresa Hotelera los Girasoles S.A.C. en el año 2018.	RENTABILIDAD	RENTABILIDAD ECONOMICA	¿Se analiza el ROA y ROA Operativo?	P		P		P		A	
			¿Se sabe la relación porcentual entre los márgenes operativo, bruto y neto sobre las ventas?	P		P		P		A	

Fanny R. Horna Cadenas
 C.P.C. 33333

Anexo 15. Tabla de construcción y validación de la ficha de observación dirigida a los procesos observados #4

TABLA DE CONSTRUCCIÓN Y VALIDACIÓN DE LA FICHA DE OBSERVACIÓN DIRIGIDO A LOS PROCESOS OBSERVADOS											
Objetivo General:											
Demostrar cómo los Sistemas de acumulación de costos impactan en la rentabilidad de los puntos de ventas en la empresa Hotelera los Girasoles S.A.C. en el año 2018.											
Objetivos Específicos	Variable	Dimensiones	Ítems	P=pertinente NP=no pertinente A=adecuada I= inadecuada							
				Pertinencia con el Objetivo		Pertinencia con la Variable		Pertinencia con la dimensión		Redacción	
				P	NP	P	NP	P	NP	A	I
OE1: Demostrar cómo los sistemas de acumulación de costos por costos de servicios tienen influencia en la rentabilidad de los puntos de ventas en la empresa Hotelera los Girasoles S.A.C. en el año 2018.			¿Se encuentra actualizada la información?	P		P		P		A	
			¿La información es detallada y confiable?	P		P		P		A	
OE2: Determinar cómo los sistemas de acumulación de costos con control de inventarios tienen influencia en la rentabilidad de los puntos de ventas de la empresa Hotelera los Girasoles S.A.C. en el año 2018.	RENTABILIDAD	RENTABILIDAD FINANCIERA									


 Fany R. Horna Cadenas
 C.P.C. JUEGA

Anexo 16. Tabla de construcción y validación de la ficha de observación dirigida a los procesos observados #5

TABLA DE CONSTRUCCIÓN Y VALIDACIÓN DE LA FICHA DE OBSERVACIÓN DIRIGIDO A LOS PROCESOS OBSERVADOS											
Objetivo General:											
Demostrar cómo los Sistemas de acumulación de costos impactan en la rentabilidad de los puntos de ventas en la empresa Hotelera los Girasoles S.A.C. en el año 2018.											
Objetivos Específicos	Variable	Dimensiones	Ítems	P=pertinente NP=no pertinente A=adecuada I=inadecuada							
				Pertinencia con el Objetivo		Pertinencia con la Variable		Pertinencia con la dimensión		Redacción	
				P	NP	P	NP	P	NP	A	I
OE1: Demostrar cómo los sistemas de acumulación de costos por costos de servicios tienen influencia en la rentabilidad de los puntos de ventas en la empresa Hotelera los Girasoles S.A.C. en el año 2018. OE2: Determinar cómo los sistemas de acumulación de costos con control de inventarios tienen influencia en la rentabilidad de los puntos de ventas de la empresa Hotelera los Girasoles S.A.C. en el año 2018.	RENTABILIDAD	PRESENTACION DE ESTADOS FINANCIEROS	¿Se encuentra actualizada la información?	P		P		P		A	
			¿La información es detallada y confiable?	P		P		P		A	
			¿Se realiza los análisis horizontales y verticales?	P		P		P		A	
			¿Se tiene clara la situación financiera de la empresa?	P		P		P		A	
			¿Está bien calculado y gestionado el capital circulante necesario?	P		P		P		A	
			¿Es relevante la información financiera para la toma de decisiones?	P		P		P		A	
			¿Existe un análisis de comparación entre periodos?	P		P		P		A	

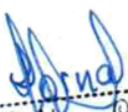

 Fany R. Norma Castañeda
 C.P.C. 2014

Anexo 17. Ficha de Observación 2

La siguiente ficha tiene por finalidad registrar información sobre las observaciones que se realizó a la empresa en estudio, para evaluar las deficiencias en la gestión financiera, de costos y de control.

Instrucciones: marque con un “X” en el caso corresponda.

Observada	Análisis
Libros contables	Se observó la elaboración de los libros contables en los cuales no se encontraron problemas.
Kardex Físico	Se observó el conteo de ingreso de los inventarios al almacén, además de la toma de inventario mensual.
Lista De Activos Fijos	Se corroboró los activos fijos físicamente versus la lista que nos presentaron, donde encontramos muchos activos que no se encontraban en esta.
Planos	Se observaron los planos para poder determinar el metraje por áreas, no hubo problemas.
Files de Comprobantes de Pago	Se verificaron los precios de los comprobantes de pago para determinar los saldos finales de los inventarios.


Fany R. Harna Cadenas
C.R. 20579

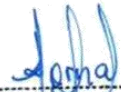
Anexo 18. Ficha de Cotejo

LISTA DE COTEJO N° 01

INSTRUMENTO PARA EVALUACIÓN DEL SISTEMAS DE ACUMULACIÓN DE COSTOS Y LA RENTABILIDAD

Nombre de la empresa: Hotelera Los Girasoles S.A.C			
Distrito:	Miraflores	Fecha:	27/09/2019
El objetivo de esta ficha de análisis documental es proporcionar una descripción de los sistemas de acumulación de costos. Por favor, responda todos los ítems y de forma anónima. Sus respuestas son absolutamente confidenciales; se analizará la información de tal manera que nadie podrá ser identificado/a. La información proporcionada tiene una finalidad netamente académica y será utilizada en una investigación sobre la relación de los sistemas de acumulación de costos en las empresas del país. Agradecemos de antemano su colaboración.			

FICHA TÉCNICA DE LA LISTA DE COTEJO PARA LA REVISIÓN DOCUMENTARIA DE LOS PROCESOS SOBRE LA IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMAS DE ACUMULACIÓN DE COSTOS Y LA RENTABILIDAD EN LOS PUNTOS DE VENTAS			
N°	DATOS	DETALLE	
01	NOMBRE	LISTA DE COTEJO PARA LA REVISIÓN DOCUMENTARIA DE LOS PROCESOS SOBRE LA IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMAS DE ACUMULACIÓN DE COSTOS Y LA RENTABILIDAD EN LOS PUNTOS DE VENTAS	
02	OBJETIVO	Recolectar información documental para la implementación de un sistema de acumulación de costos y la rentabilidad en los puntos de venta y, sus dimensiones. Dimensiones de Control de Inventario: costos de servicio y control de inventarios. Dimensiones de Rentabilidad: rentabilidad económica, rentabilidad financiera y presentación de estados financieros.	
03	ELABORACIÓN	Propia	
04	AÑO DE ELABORACIÓN	2019	
05	FORMA DE ADMINISTRACIÓN	*Se revisará los documentos del trabajo realizado en sitio a los siguientes involucrados, los cuales se componen según el siguiente detalle: estados financieros previos, análisis de costeo, planos de las instalaciones, libros contables, comprobantes de pago, planilla de pagos, etc.	
06	USUARIOS	Personal del área de Contabilidad y Finanzas, jefe de cocina y gerente de operaciones.	
07	TIEMPO DE APLICACIÓN	2 semanas	
08	INDICADORES DE EVALUACIÓN (DIMENSIONES)	Sistemas De Acumulación De Costos	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Costos de Servicio ➤ Control de inventarios
		Para Rentabilidad	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Rentabilidad Económica ➤ Rentabilidad Financiera ➤ Presentación de Estados Financieros



 Fany R. Horna Cauterina
 C. P. C. 15003

Anexo 19. Ficha de Cotejo

La siguiente ficha tiene por finalidad registrar información sobre documentos o procesos que realiza la empresa en estudio, para evaluar las deficiencias en la gestión financiera y de costos.

Instrucciones: marque con un “X” en el caso corresponda.

Documentos	Tiene		Se revisó		Análisis
	SI	NO	SI	NO	
Libros contables	X		X		Se revisaron todos los libros contables con los que contaban, especialmente la hoja de trabajo y el registro de compras
Estados Financieros	X		X		Se revisaron los Estados Financieros y lo curioso es que el Estado de Resultados no mostraba una partida de costo de ventas y el estado de Situación Financiera no mostraba cifra alguna en el rubro de existencias.
Kardex Físico	X		X		Se pudo verificar que hacen una toma de inventarios físicos mensualmente.
Kardex Valorizado		X		X	No se valorizan los inventarios en ninguna área
Lista De Activos Fijos	X		X		Cuenta con una lista de Activos Fijos no actualizada, porque se procedió a actualizarla.
Planos	X		X		Cuentan con planos bien elaborados por una empresa constructora
Política de Compras e Inventarios		X		X	No cuentan con políticas de compras e inventarios y tampoco elaboran órdenes de compra.


R. Norma Cauderio

Anexo 20. Ficha de cotejo

Documentos	Tiene		Se revisó		Análisis
	SI	NO	SI	NO	
Formato de Requerimientos		X		X	No cuentan con un formato de requerimiento para el control de las salidas de inventario.
Lista de Drivers		X			No contaban con lista de drivers, por lo que se procedió a elaborar aquellos que se ajustan al negocio.
Planilla de Trabajadores	X		X		Cuenta con una planilla de trabajadores bien estructurada, identificando el centro de costo de cada colaborador
Files de Comprobantes de Pago	X		X		Cuentan con todos los comprobantes de pago

Jorna
Fany R. Jorna Cadenas
C.P.C. 0000

Anexo 21. Estado de Situación Financiera Comparativo expresado en S/. del periodo 2018.

Estado de Situación Financiera del Periodo 2018

(Soles S/.)

Hotel los Flores S.A.

	Antes	Después	Diferencia
Activos			
Activo Corriente			
Efectivo y equivalentes de efectivo	316,003.42	316,003.42	0.00
Inversiones Financieras	1,575,508.19	1,575,508.19	0.00
Cuentas por Cobrar Comerciales (neto)	110,768.50	110,768.50	0.00
Cuentas por Cobrar a pers., accio., geren, etc.	24,593.91	24,593.91	0.00
Otras cuentas por Cobrar	130,478.55	130,478.55	0.00
Existencias	0.00	23,965.88	(23,965.88)
Gastos por anticipado	6,887.74	6,887.74	0.00
Otros activos	0.00	0.00	0.00
Total Activo Corriente	2,164,240.31	2,188,206.19	(23,965.88)
Activos no Corriente			
Inversiones Financieras Largo Plazo	0.00	0.00	0.00
Cuentas por Cobrar Comerciales (neto)	0.00	0.00	0.00
Activos Biológicos	0.00	0.00	0.00
Activos por Arrendamientos Financieros	0.00	0.00	0.00
Propiedad, planta y equipo	2,902,551.37	2,902,551.37	0.00
Intangibles	1,408.73	1,408.73	0.00
Depreciación, amortización y agotamiento	(1,147,802.43)	(1,147,802.43)	0.00
Otros Activos	0.00	0.00	0.00
Total Activo No Corriente	1,756,157.67	1,756,157.67	0.00
Total Activos	3,920,397.98	3,944,363.86	(23,965.88)
Pasivo y Patrimonio			
Pasivos			
Pasivos Corrientes			
Sobregiro Bancario	0.00	0.00	0.00
Obligaciones Financieras Corto Plazo	3,427.95	3,427.95	0.00
Cuentas por Pagar Comerciales	94,181.93	94,181.93	0.00
Otras cuentas por Pagar	84,410.99	84,410.99	0.00
Remuneraciones y Beneficios a los trabajadores	61,101.46	61,101.46	0.00
Tributos, aportes y contribuciones	192,725.86	192,725.86	0.00
Prestamos por pagar Accionistas	236,778.85	236,778.85	0.00
Otros pasivos corrientes	0.00	0.00	0.00
Total Pasivo Corriente	672,627.04	672,627.04	0.00

Estado de Situación Financiera del Periodo 2018

(Soles S/.)

Hotel los Florales S.A.

	<u>Antes</u>	<u>Después</u>	<u>Diferencia</u>
Pasivo No Corriente			
Obligaciones Financieras Largo Plazo	0.00	0.00	0.00
Prestamos por pagar Accionistas Largo Plazo	0.00	0.00	0.00
Cuentas por Pagar Comerciales	0.00	0.00	0.00
Otros pasivos no corrientes	0.00	0.00	0.00
Total Pasivo No Corriente	0.00	0.00	0.00
Total Pasivo	672,627.04	672,627.04	0.00
Patrimonio			
Capital Social	1,232,951.81	1,232,951.81	0.00
Acciones de Inversión	0.00	0.00	0.00
Excedente de Revaluación	0.00	0.00	0.00
Reservas Legales	197,159.06	197,159.06	0.00
Otras Reservas	0.00	0.00	0.00
Resultados Acumulados	1,373,773.83	1,373,773.83	0.00
Resultado del ejercicio	443,886.24	467,883.55	(23,997.31)
Total Patrimonio	3,247,770.94	3,271,768.25	(23,997.31)
Total Pasivo y Patrimonio	3,920,397.98	3,944,395.29	(23,997.31)

Anexo 22. Proceso de Cálculo del Costo Ponderado de capital

Para el cálculo de las betas se utilizó la información del profesor Damodaran y se adecuó a la realidad de la

Unidad de Negocio	Ventas	Peso	Beta no Apalancado	Tasa efectiva de IR	D/E	Beta Apalancado
Hotel	2,381,963.19	0.80	0.61	28.16%	0.16	0.68
Restaurante y Sala de eventos	594,316.23	0.20	0.84	28.16%	0.16	0.93
Empresa	2,976,279.42	1.00	0.65	28.16%	0.16	0.73

empresa

Recuperado de: http://pages.stern.nyu.edu/~adamodar/New_Home_Page/datacurrent.html

Fórmula del Beta des apalancado:

$$\frac{\beta\mu}{\left(1 + \left(\frac{D}{E}\right)(1 - t)\right)}$$

Fórmula del Beta apalancado sin considerar la beta de la deuda:

$$\beta_l = \beta\mu * \left(1 + \left(\frac{D}{E}\right) * (1 - t)\right)$$

Donde:

$\beta\mu$: Beta des apalancado

β_l : Beta apalancado

D/E: Razón deuda sobre capital

t: Tasa efectiva de Impuesto a la Renta

Calculo del Costo de Oportunidad del Accionista:

$$k_e = R_f + (\bar{R}_m - R_f) * \beta * (\delta \text{IGVBL} / \delta \text{S\&P500}) + R_\rho$$

Datos	Significado	Hotel	Restaurant	Empresa
rf	Tasa libre de riesgo - USA	0.0515	0.0515	0.0515
[rf-rm]	Prima de mercado USA	0.064	0.064	0.064
$\delta \text{IGVBL} / \delta \text{S\&P500}$	Ratio del Mercado Peruano sobre el americano	1.894	1.894	1.894
[rf-rm] * $\delta \text{IGVBL} / \delta \text{S\&P500}$	Prima de mercado Perú	0.122	0.122	0.122
β	Beta apalancada	0.68	0.93	0.73
rp	Riesgo país	0.0133	0.0133	0.0133
ke	Tasa del accionista	14.71%	17.79%	15.32%

DESVIACIÓN ESTANDAR	MENSUAL 2000 - 2018
S&P 500	4.31%
IGBVL	8.16%
Ratio	1.89

<https://es.finance.yahoo.com/>

Rf 0.05146364

Rm 0.11572286

<http://people.stern.nyu.edu/adamodar/pc/datasets/histretSP.xls>

Cálculo del WACC

$$WACC = \frac{E}{D+E} \cdot k_e + \frac{D}{D+E} \cdot k_d \cdot (1 - \tau)$$

Datos	Significado	Hotel	Restaurant	Empresa
D/(D+E)	Peso de la deuda	0.135	0.135	0.135
E/(D+E)	Peso del capital	0.865	0.865	0.865
Kd	Costo de la deuda	0.120	0.120	0.120
t	Tasa efectiva del I. Renta	0.282	0.282	0.282
Ke	Costo del Capital	0.147	0.178	0.153
WACC	Costo ponderado de Capital	13.89%	16.55%	14.42%

Anexo 23. Carta de Autorización

Lima, 09 de diciembre del 2019

Universidad Privada del Norte

Sede Los Olivos - Lima

Presente. -

Yo Luis Guillermo Valdetaro Spiers, identificado con DNI N°: 08209249, en mi calidad de representante legal de la empresa HOTELERA LOS GIRASOLES S.A.C., con RUC 20372362252, autorizo a la Sr. Ernesto Valentino Valdez Vera-Tudela, estudiante de la carrera profesional de Contabilidad y Finanzas de la Universidad Privada del Norte, a utilizar información confidencial de la empresa para su investigación “IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE ACUMULACIÓN DE COSTOS Y SU IMPACTO EN LA RENTABILIDAD DE LA EMPRESA HOTELERA LOS GIRASOLES S.A.C. – LIMA 2018”.

El estudiante asume que toda la información y el resultado del trabajo de investigación serán de uso exclusivamente académico.

Sin otro particular, agradeciendo la atención que se sirva brindar a la presente, nos despedimos de Usted.

Atentamente,



Representante Legal
Luis Guillermo Valdetaro Spiers